

Сладкие блюда
и напитки

ПОВАР

Повар

Илья Мельников

Сладкие блюда и напитки

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Сладкие блюда и напитки / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», 2012 — (Повар)

Из данной книги вы узнаете, что сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их еще называют десертными, или третьими блюдами. Однако их можно использовать также во время завтрака, ужина, полдника. Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты.

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

СЛАДКИЕ БЛЮДА	5
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	6
КОМПОТЫ	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Сладкие блюда и напитки

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их еще называют десертными, или третьими блюдами. Однако их можно использовать также во время завтрака, ужина, полдника.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты. В некоторые блюда входят сливки, сметана, яйца, масло, крупы, богатые белками, жиром, углеводами и обладающие большой калорийностью.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, вино, лимонная кислота, желирующие продукты и др.

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10-14°C) и горячие (65-70°C). Холодные сладкие блюда: свежие фрукты и ягоды натуральные (или свежезамороженные); компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод); желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); замороженные блюда (мороженое, пломбир, парфе). Температура подачи этих блюд не менее – 4-6° С.

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах.

Холодные сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах. Горячие блюда – в стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородках.

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Плоды и ягоды играют важную роль в питании благодаря содержанию сахара, витаминов, органических кислот, минеральных солей и др.

Натуральные свежие фрукты и ягоды. Фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки, кроме вишни и черешни, промывают холодной водой, оставляя их на 2-3 мин, перемешивают, ополаскивают, укладывают в дуршлаг или сито и дают стечь воде. Если ягоды сильно загрязнены, то их промывают несколько раз. Обсушенные фрукты и ягоды укладывают перед отпуском на вазу, десертную тарелку, в креманку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.

Земляника или клубника со взбитыми сливками. Земляника или клубника – 100. сливки – 100, сахарная пудра – 20. Выход – 220.

Охлажденные сливки 30%-ной жирности взбивают с частью сахарной пудры до образования устойчивой пышной массы, в которую добавляют остальную сахарную пудру. Сливки выкладывают в креманку горкой, а по краям и в середине раскладывают подготовленные ягоды.

Арбуз, дыня натуральные. Плоды промывают, обсушивают, разделяют вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные – ломтиками. Арбузы и дыни можно очистить от корок и удалить из них семена. Подают в охлажденном виде. Отдельно в розетке можно подать сахарную пудру или сахарный песок (10-15 г на порцию).

КОМПОТЫ

Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают. Технологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения.

Компот из свежих фруктов, плодов, ягод. Яблоки – 340, или груши – 335, или айва – 340, или персики – 334, или абрикосы – 350, или сливы – 334, или чернослив – 315, или вишни – 315, сахар – 150, вино – 25, лимонная кислота – 1.

Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы они не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать.

Арбузы и дыни очищают от корок, удаляют семена и нарезают кубиками. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. Очищенные бананы нарезают кружочками. У промытых ягод удаляют плодоножки.

Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.

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.