

Международный день повара

20 октября свой профессиональный праздник - День повара - отмечают повара и кулинары всего мира.

В этот день устраиваются конкурсы мастерства среди поваров, которые экспериментируют с приготовлением оригинальных блюд и проводятся дегустации этих кулинарных шедевров.





Профессия повара является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. В отличие от большинства сервисных профессий, поварское искусство изучается не только поварами. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самых насущных человеческих забот.

Стать хорошим специалистом – значит обрести уверенность в завтрашнем дне. Повар высокой квалификации – это еще и творческая личность. Он может превратить даже простые продукты в нечто необыкновенное, полезное, питательное и доставляющее эстетическое удовольствие. И сделать простое насыщение праздником вкуса.



*Тамбовская областная
универсальная научная
библиотека им. А. С. Пушкина
поздравляет всех поваров с
профессиональным праздником
и представляет презентацию
КНИГ.*

**Приглашаем всех тех, кто
желает расширить свои
кулинарные знания, прийти в
библиотеку для того, чтобы
получить в пользование
рекомендуемую литературу.**

В данной презентации вы сможете
найти и учебную литературу,
рекомендуемую Министерством
образования РФ и литературу для
широкого круга читателей.



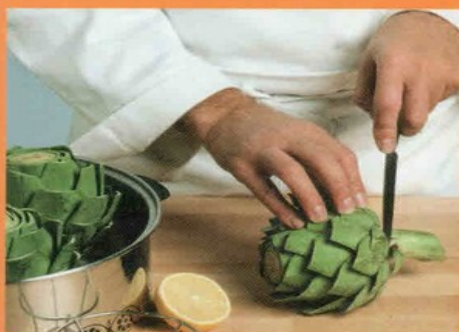
36.99 П42 Повар [Текст] : учеб. пособие / [авт.-сост. И. В. Мельников]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 438 с. : ил. - (Профессиональное образование).



36.99
П42
С292706

ФЕНИКС

Повар



**Практические
основы
профессиональной
деятельности**



Издание включает в себя сведения о первичной технологической обработке сырья, рассказывает о технологии приготовления различных блюд. Также в книге вы сможете найти сведения о работе холодного, горячего и кондитерского цехов.

Профессиональное образование

Рецепт из книги

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ В СИРОПЕ

Из яблок или груш удаляют сердцевину с семенами и очищают их от кожицы, закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой и проваривают до мягкого состояния, затем вынимают из сиропа. Спелые яблоки и груши не варят, а лишь выдерживают в горячем сиропе в посуде с закрытой крышкой. Сироп после варки фруктов процеживают, охлаждают, добавляют в него виноградное вино. Проваренные яблоки или груши выкладывают в креманки и поливают сиропом.

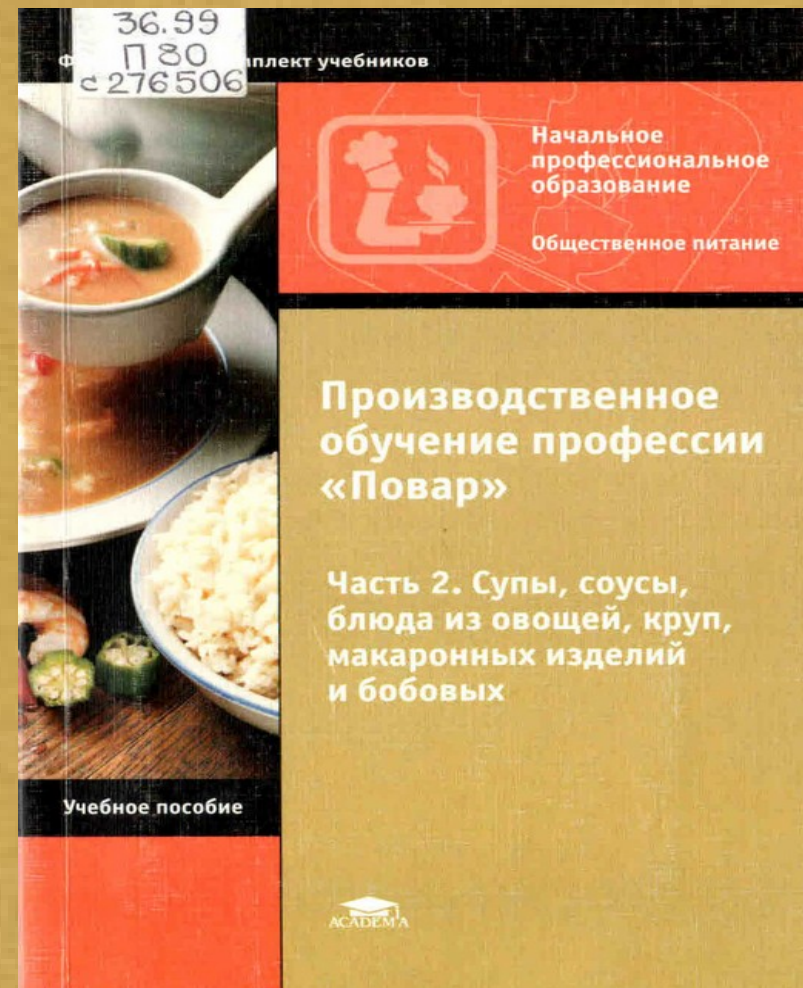
Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды – целыми или нарезанными дольками, ломтиками, кружочками, сохранившими свою форму, непереваренными. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать $\frac{2}{3}$ или $\frac{1}{4}$ часть объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.



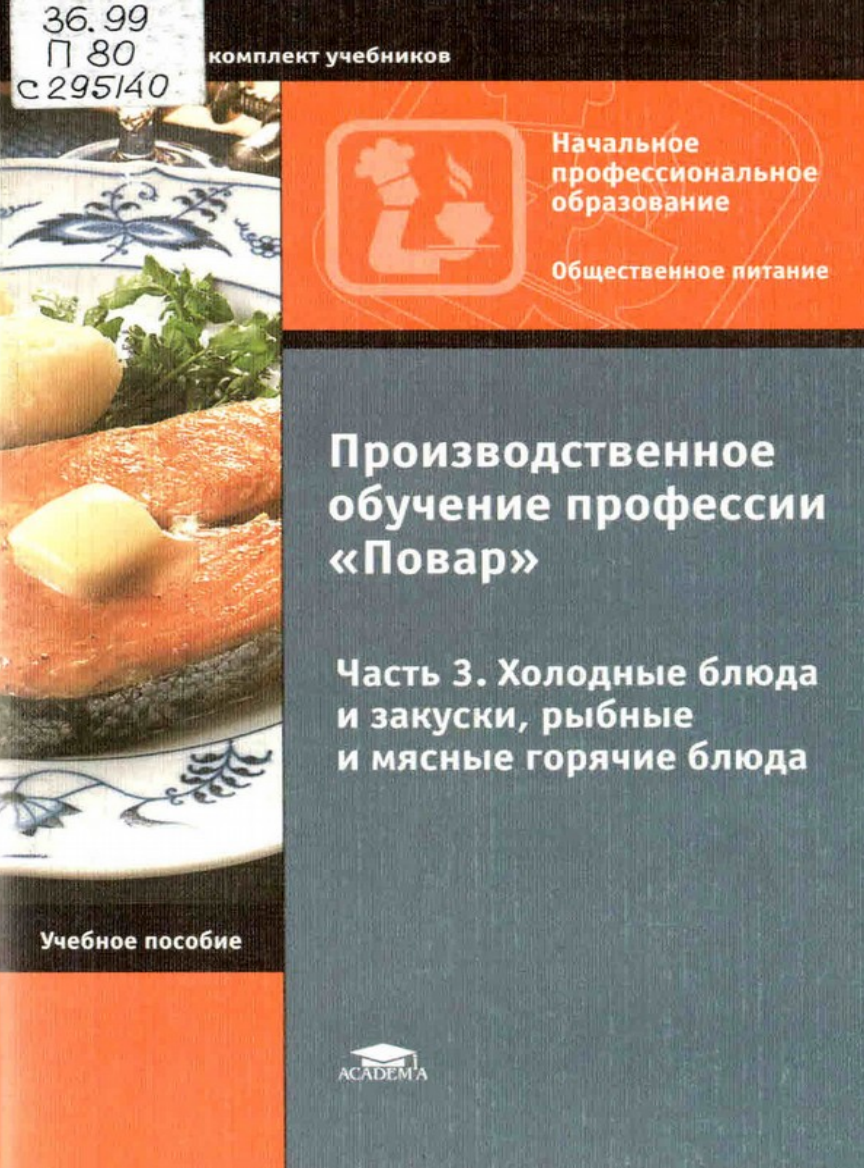
36.99 П80 Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования : в 4 ч. / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2011. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).

Учебные пособия предназначены для обучающихся и мастеров производственного обучения и являются частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер".

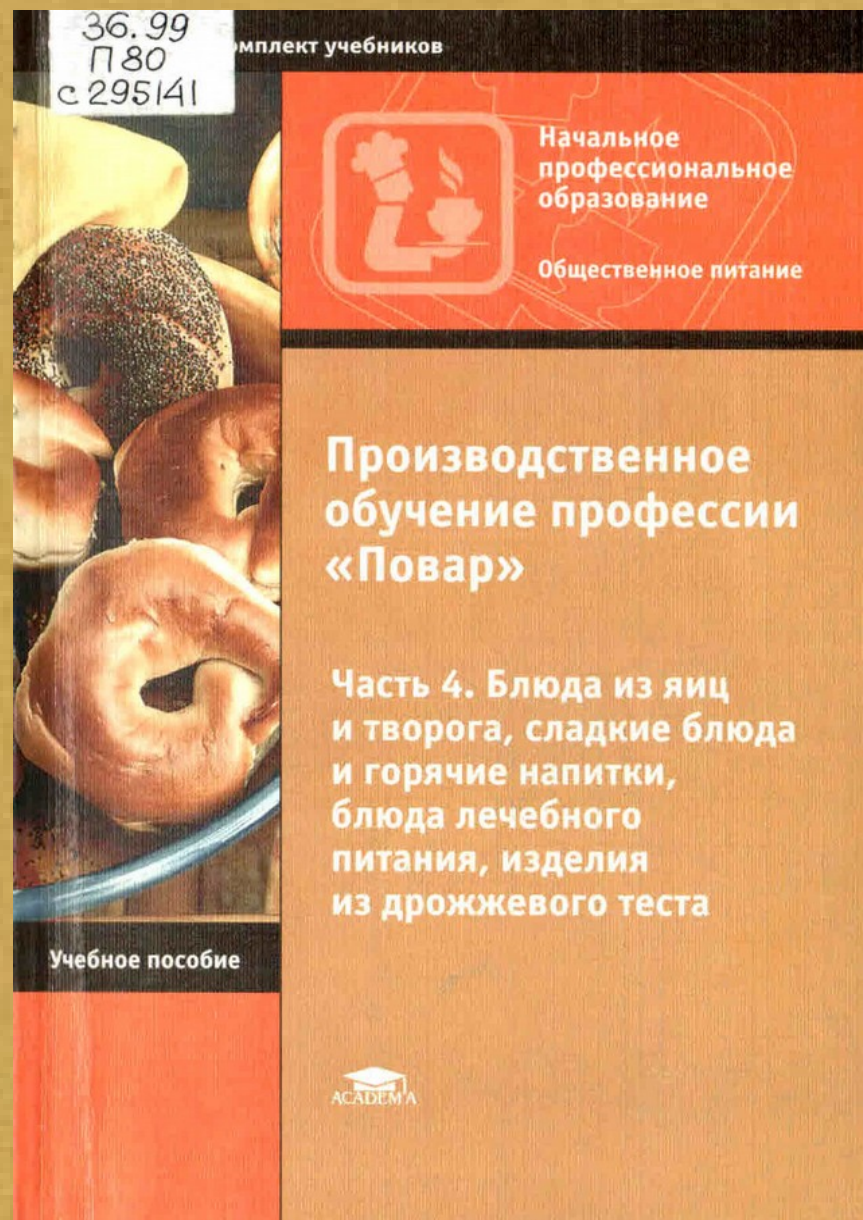
Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов.



Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.



Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.



Ч. 4 : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.

36.99 К30 Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] : Учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 270, [1] с. : ил. - (Начальное профессиональное образование. Ускоренная форма подготовки).

Издание допущено Министерством образования и науки РФ в качестве учебного пособия для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования. В книге изложены сведения о кулинарной механической и тепловой обработке продуктов. Рассмотрены условия и сроки хранения блюд.





36.99 В14 Ваксюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] :
учеб. пособие / А. Т. Ваксюкова. - М. : Дашков и К', 2010. -
495 с.

Для студентов высшего и среднего профессионального образования и студентов профтехучилищ. Пособие может быть использовано при организации курсовой подготовки учащихся общеобразовательных учреждений, практическими работниками общественного питания. Рассмотрены вопросы производственного процесса, основы физиологии питания, санитарии и гигиены, приведена технология приготовления блюд




Информация из книги



них (морковь, шпинат, салат, петрушка, зеленый лук, щавель, красный перец, черная смородина, черника, абрикосы и др.) содержат каротин, являющийся провитамином А. В организме из каротиноидов образуется витамин А. Каротиноиды находятся в зеленых частях растений. В группу каротиноидов входят α -, β -, γ -каротины и криптоксантин. Биологически активен только β -каротин, содержащийся в пищевых продуктах. Физиологическая потребность в витамине А составляет от 450 до 1000 мкг/сут для детей и 800–1000 мкг/сут для взрослых.



Кальциферол (витамин Д) необходим для регуляции всасывания кальция. Основными представителями витаминов группы Д являются эргокальциферол (витамин Д₂) и холикальциферол (витамин Д₃). Потребность взрослых в кальцифероле точно не установлена, у детей она составляет 100–400 МЕ/сут. Значительное количество кальциферола содержит рыбий жир, икра, красная рыба, куриные яйца.



Токоферол (витамин Е) является одним из основных алиментарных антиоксидантов, предотвращающих усиление перекисного окисления липидов. Токоферолы содержатся в зеленых частях растений, особенно в молодых ростках злаков. Большое количество токоферолов обнаружено в растительных маслах (подсолнечном, хлопковом, кукурузном, арахисовом, соевом, облепиховом). Некоторые количества их содержатся также в мясе, жире, яйцах, молоке. Физиологическая потребность в токофероле составляет от 3 до 15 мг/сут для ребенка и 10 мг/сут для взрослых.

Филлохиноны (витамин К) необходим для синтеза в печени функционально активных форм протромбина, а также других белков, участвующих в регуляции процессов свертывания крови. Витамин К входит в состав биологических мембран. Физиологическая потребность в витамине К составляет 0,2–0,3 мг/сут. Основными источниками филлохинонов являются овощи (капуста, томаты, тыква) и печень. До 50% потребности в витамине К может обеспечить эндогенный синтез бактериальной флоры кишечника.

Тиамин (витамин В₁) непосредственно участвует в обмене углеводов. При его недостаточности нарушается процесс окис-

ления пировиноградной кислоты и развивается полиневрит, исторически известный как болезнь бери-бери. Дефицит витамина В₁ может развиваться при питании рафинированными углеводами, у больных хроническим алкоголизмом из-за повышенной потребности в этом витамине и при потреблении продуктов, содержащих антивитаминовый фактор тиаминазу (рыба). Источниками тиамина являются хлебопродукты из муки грубого помола, большинство круп, бобовые, печень и другие субпродукты, пивные дрожжи. Суточная потребность определяется во взаимосвязи с энергетической ценностью рациона: на 1000 ккал должно приходиться 0,6 мг витамина В₁.

Рибофлавин (витамин В₂) входит в состав ряда окислительно-восстановительных ферментов и участвует в регуляции белкового, жирового и углеводного обменов. Основными причинами недостаточности рибофлавина являются хронические заболевания желудочно-кишечного тракта и недостаток в рационе молока и молочных продуктов. Суточная потребность в витамине В₂ составляет 0,8 мг на 1000 ккал энергетической ценности. Основными источниками рибофлавина помимо молока и молочных продуктов считают мясо, яйца, рыбу, печень, хлеб, гречневую и овсяную крупы.

Ниацин (витамин РР) играет роль переносчика электронов в окислительно-восстановительных реакциях в организме. При недостатке ниацина развивается пеллагра с упорной диареей, дерматитом кожи, лица и открытых частей тела. Нарушаются секреции желудочного сока, чувствительность кожных рефлексов, появляется раздражительность и психозы. Суточная потребность в витамине РР составляет 6,6 мг на 1000 ккал энергетической ценности. Основные источники ниацина — дрожжи, крупы, хлеб грубого помола, бобовые, субпродукты, мясо, рыба, сушеные грибы.

Пиридоксин (витамин В₆) в качестве коферментов участвует в функционировании ферментных систем углеводного и липидного обменов. Пиридоксин присутствует во многих пищевых продуктах. Источниками витамина В₆ считают печень, дрожжи, цельные зерна злаковых культур, фрукты, овощи и бобовые. Суточная потребность в витамине В₆ прямо зависит от

36.99 X22 Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).

Настоящий сборник содержит наиболее часто востребованные в современной практике рецептуры, в т. ч. предназначенные для диетического питания, а также рецептуры фирменных блюд. Особенностью сборника является скомплектованный подбор рецептур блюд и кулинарных изделий, который соответствует программным требованиям, предъявляемым к подготовке учащихся



Рецептура из книги

денном помещении, а салаты из свежих овощей следует готовить только порциями, по мере спроса. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы их вкус и внешний вид не ухудшились. Перемешивают продукты осторожно, чтобы они не мялись.

РЕЦЕПТУРА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ

Рецепт № 42. Салат из свежих огурцов

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Огурцы свежие	1013	810
Сметана (или заправка для салатов) (рецепт № 407)	200	200
Выход	—	1000

Способ приготовления. Свежие, нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске салата можно добавить лук зеленый (10... 15 г) и яйцо — $\frac{1}{2}$... $\frac{1}{4}$ шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, а только с луком зеленым (масса лука зеленого на 1 кг салата составляет 125 г нетто), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Рецепт № 43. Салат из свежих помидоров

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	718	610
Лук зеленый или репчатый	250	200
Сметана (или заправка для салатов) (рецепт № 407)	238	200
Выход	—	1000

Способ приготовления. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — $\frac{1}{2}$... $\frac{1}{4}$ шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

РЕЦЕПТУРА КАКАО И ШОКОЛАДА

Рецепт № 481. Какао с молоком

Продукты	Масса нетто, г
Какао-порошок	20
Молоко	500
Вода	550
Сахар	100
Выход	1000

Способ приготовления. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Рецепт № 482. Какао с молоком сгущенным

Продукты	Масса нетто, г
Какао-порошок	20
<i>1-й вариант</i>	
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	190
Сахар	15
Вода	880
<i>2-й вариант</i>	
Молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	230
Сахар	100
Вода	820
Выход	1000

Способ приготовления. Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Напиток готовят, как указано в рецепте № 481.

Рецепт № 483. Какао с мороженым

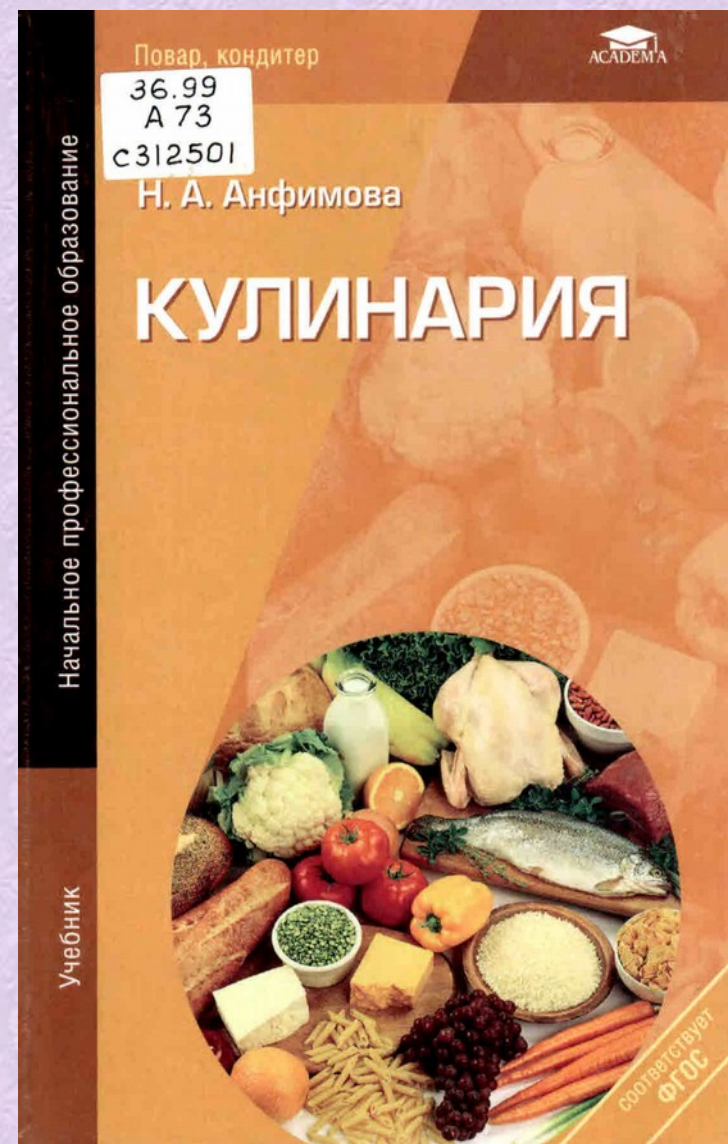
Продукты	Масса нетто, г
Какао с молоком (рецепт № 481)	150
Мороженое сливочное (или молочное, пломбир)	50
Выход	200

Способ приготовления. Какао с молоком (рецепт № 481) охлаждают до 8... 10 °С. При отпуске какао наливают в бокал, фужер

36.99 А73 Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник / Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 396, [1] с. : ил. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". Материал иллюстрирован технологическими схемами, таблицами, рисунками отдельных приемов работы и готовых блюд.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



В лечебном питании используют номерную систему диет, которая насчитывает 30 диет, чаще всего встречающихся. Многие диеты имеют несколько вариантов (1, 1А и 1Б).

Наиболее распространенными диетами являются диеты № 1, 2 и 5 (болезни органов пищеварения).

Диета № 1. Назначается при заболевании желудка и кишечника (гастрите с повышенной кислотностью, язве желудка и двенадцатиперстной кишки).

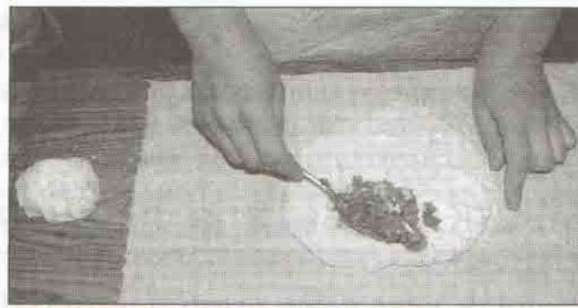
Используемые приемы лечения — щажение больных органов от механических, химических и термических воздействий при приеме пищи. Из диеты исключают пищу, которая долго задерживается в желудке и, действуя возбуждающе, способствует выделению соляной кислоты (химическое щажение). В целях механического щажения в меню не включают, например, овощи, содержащие большое количество клетчатки, действующей раздражающе на слизистую оболочку желудка. Блюда готовят в протертом виде, подают небольшими порциями, но часто. Не разрешена слишком охлажденная и очень горячая пища (термическое щажение).

Диета № 2. Назначается при заболеваниях желудка и кишечника (гастрите с пониженной кислотностью и хронических колитах), а также при болезни челюстей и недостатке зубов.

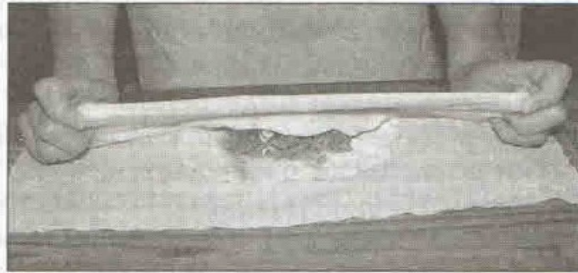
Используемые приемы лечения — щажение больных органов от механических и термических воздействий при приеме пищи и одновременно усиление секреции желудочного сока введением пищи, обладающей сокогонным действием. Пищу готовят в протертом и мелкорубленном виде, не допускают использования продуктов, богатых жиром и клетчаткой. Горячие блюда подают при температуре не выше 65 °С, холодные — при температуре 14... 15 °С.

Используют мясные и рыбные бульоны, соусы на бульонах, овощные отвары, фруктовые соки, натуральный кофе, какао, чай, закуски, которые своим вкусом и запахом могут возбуждающе действовать на выделительные функции желудка.

Диета № 5. Назначается при заболеваниях печени и желчного пузыря (холецистите, гепатите). Используемые приемы лечения: щажение печени и желчного пузыря от перегрузки исключением продуктов, затрудняющих деятельность этих органов и способствующих камнеобразованию; облегчение их деятельности



1



2



3



4



5

Рис. 2.6. Приготовление тельного:

1 — укладка фарша; 2 — заворачивание фарша; 3 — формирование тельного; 4 — сформованное тельное; 5 — запанированное тельное

36.99 Б74 Богушева, В. И. *Технология приготовления пищи* [Текст] : учеб. пособие для студ. сред. спец. заведений / В.И. Богушева. - М. ; Ростов н/Д : Март, 2005. - 319с. : ил. - (Технология сервиса).

Учебник для студентов средних специальных заведений, обучающихся по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания". Основная часть учебника посвящена технологии приготовления кулинарных блюд, правилам их оформления и подачи. В учебнике освещаются вопросы лечебного и детского питания, дается характеристика различных диет.



36.99 ПЗ9 Плотникова, Т. В. Рецептура блюд детских учреждений [Текст] / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 301, [1] с. - (Сердце отдаю детям).

В книге приводится рецептура блюд детского питания, которые используются в рационе детских яслей, садов и других образовательных учреждений. Также книга будет полезна родителям.



Рецепт из книги

Булочка с орехами

Состав и расход продуктов на 1 изделие

Мука пшеничная высшего сорта — 55 г, дрожжи прессованные — 2,7 г, вода питьевая — 12 г, молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное — 10 г, сахар — 15 г, масло сливочное несоленое или маргарин — 10 г, меланж — 10 г, ванилин — 0,1 г, сушеный виноград (изюм) — 13 г, орех грецкий — 1 г, соль йодированная — 0,6 г.

Выход готового продукта — 100 г.

Способ приготовления

Измельчить орехи. Приготовить дрожжевое тесто для простых пирожков. Сформировать из теста шарики, положить их швом вниз на смазанный маслом противень. Поставить в теплое место для расстойки на 30–40 минут. Сверху посыпать орехами, выпекать булочки 12–15 минут при температуре 230–240 °С.

Химический состав и пищевая ценность 1 порции готового блюда: белки — 7,66 г, жиры — 9,86 г, углеводы — 53,7 г.

Энергетическая ценность — 334 ккал.





Матвеева, Ю. И. Раздельное питание [Текст] : ароматы с кухни здоровья: меню здоровых и успешных / Ю.И. Матвеева, Л.Е. Серегина, Т.А. Морозова. - М. ; Ростов н/Д : МарТ, 2006. - 407с. - (Доброго здоровьица).



Книга содержит более 600 рецептов, в основу которых положены принципы раздельного питания. Здесь есть рецепты для детей и взрослых; для соблюдающих пост, диету; рецепты быстрого приготовления и праздничных блюд.



8. **Прокаливание** злаков и круп (на сухой сковороде в той же духовке) считается важным условием, облегчающим их переваривание и повышающим их питательную ценность.
9. **Овощи лучше всего запекать** в духовке (можно в фольге и в горшках) или варить на пару в кожуре, чтобы многочисленные питательные вещества не уходили в воду и не пропадали. У французов есть хороший обычай: они никогда не выливают воду, в которой варился картофель, а используют ее для приготовления овощных супов. Зелень — незаметная приправа к овощам.
10. Предпочитать следует блюда, в которых отвар овощей идет в пищу. Готовить овощные блюда следует не более чем за час до еды, что касается свежеприготовленных овощных соков, то считается обязательным использовать их не более чем за 10 минут после приготовления.
11. **Фрукты подвергать тепловой обработке** нежелательно.
12. **В выпечке не использовать** молоко и яйца. Нарушается принцип совместимости продуктов. Для улучшения вкуса и качества выпечки используется желток яйца и (или) основа для киселя Изотова.
13. **И напоследок напомним** последовательность приема пищи:
 - ☒ жидкость;
 - ☒ через 15–20 минут фрукты (лучше сделать отдельный прием пищи);
 - ☒ через 15–20 минут основное блюдо (отлично, если будет большая порция салата из свежих овощей).

Приятного аппетита.

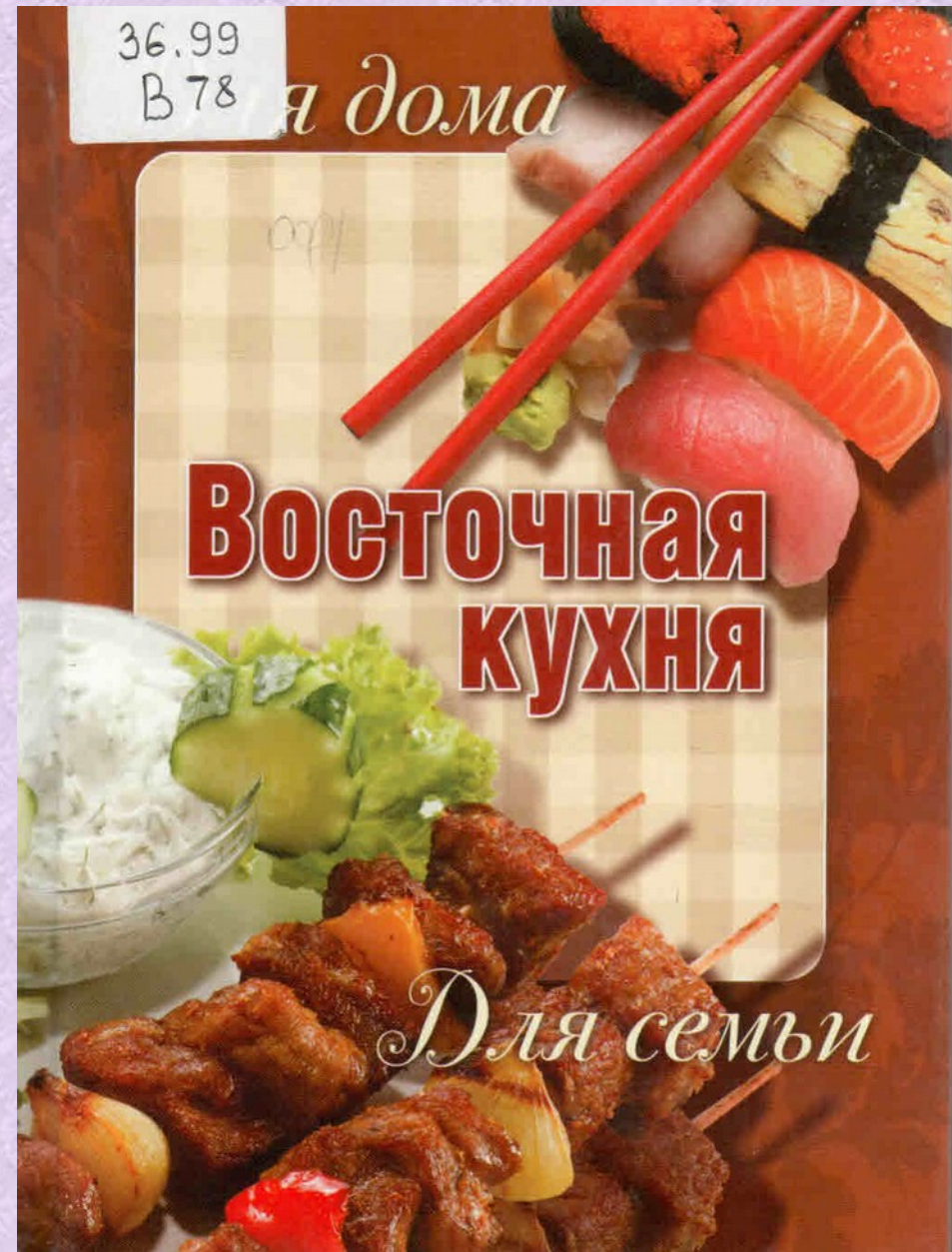


**Советы
из книги**



36.99 В78 Восточная кухня [Текст]. - М. : ОЛМА Медиа
Групп, 2013. - 223 с. : ил. - (Для дома, для семьи).

**Издание
содержит
рецепты,
которые
помогут вам
приготовить
оригинальные
и вкусные
блюда
восточной
кухни.**



Рецепт из книги

ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ

Длиннозерный рис	400 г
Сушеные финики	100 г
Курага	70 г
Инжир	50 г
Чернослив	100 г
Миндаль очищенный	50 г
Растительное масло	150 мл
Белый изюм без косточек	70 г
Сушеный барбарис	50 г
Соль	

Рис промыть холодной водой и просушить. Финики очистить от косточек. Курагу, инжир, финики и чернослив мелко нарезать. Миндаль измельчить.

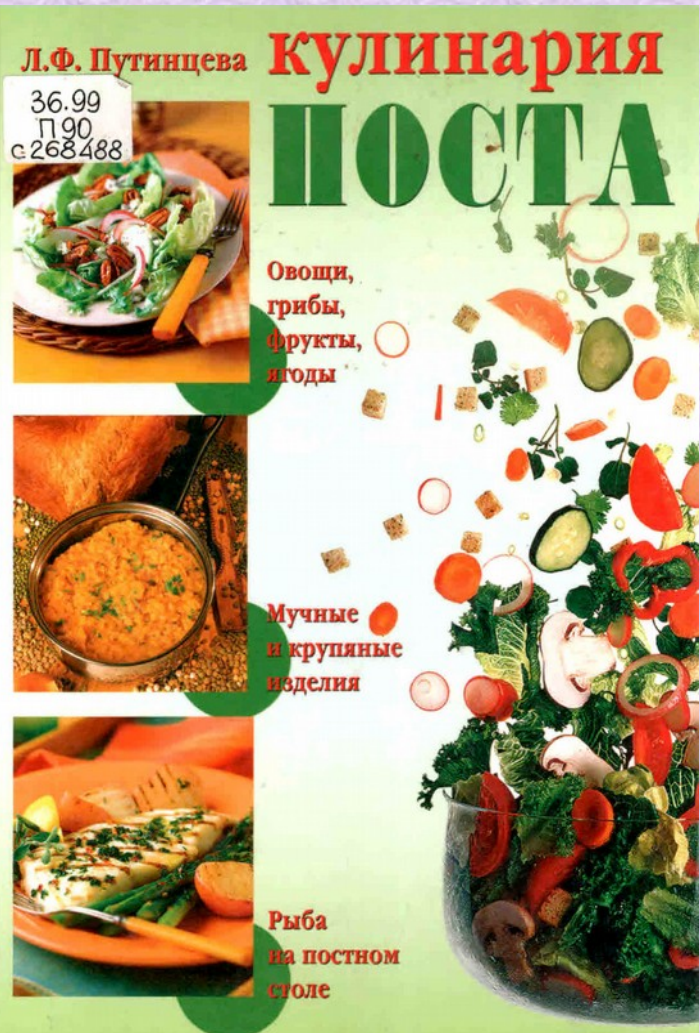
В глубокий сотейник налить растительное масло, поставить на слабый огонь и обжарить рис, непрерывно помешивая, до появления желтоватого оттенка.

Добавить в рис мелко нарезанные фрукты и миндаль с изюмом и сушеным барбарисом, перемешать и посолить.

Влить кипяток — столько, чтобы уровень воды был выше уровня риса на 2 см. Сверху сделать отверстие длинной лопаткой до дна кастрюли и накрыть крышкой. Варить рис на слабом огне до полной готовности (около 20 минут).



36.99 П90 Путинцева, Л. Ф. Кулинария поста [Текст] / Л.Ф. Путинцева. - М. : Вече, 2007. - 238 с., [8] л. ил. с.



Современная наука о рациональном питании подтверждает благотворное влияние постной пищи на организм человека. В книге представлены рецепты блюд из продуктов растительного происхождения и рецепты рыбных блюд. Издание предназначено для широкого круга читателей.



Предлагаемые рецепты



МОРС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ (КЛУБНИЧНЫЙ)

200 г земляники (клубники), 120 г сахара, 1 л воды.

Ягоды перебрать, тщательно промыть, отделить плодоножки, размять, отжать сквозь марлю сок. Выжимки залить горячей водой, проварить 5–7 мин, процедить, добавить сахар и отжатый сок.

МОРС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

150 г черной смородины, 120 г сахара, 1 л воды.

Смородину перебрать, тщательно промыть, размять, отжать сок, накрыть его крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой, проварить 10 мин, затем процедить.

Полученный отвар соединить с охлажденным соком, добавить сахар и хорошо перемешать.

Так же можно приготовить морс из красной и белой смородины.

МОРС ВИШНЕВЫЙ

200 г вишни, 120 г сахара, 1 л воды.

Вишни тщательно вымыть, удалить из них косточки, ягоды размять деревянным пестиком, отжать сок, слить его в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой и варить 10–15 мин, затем процедить.

В полученный отвар влить охлажденный сок, добавить сахар и хорошо размешать. Подавать на стол холодным.

МОРС ЛИМОННЫЙ (АПЕЛЬСИНОВЫЙ)

1 лимон (апельсин), 150 г сахара, 1 л воды.

Из лимона (апельсина) отжать сок. Цедру мелко нарезать, залить горячей водой и проварить 10–15 мин. Отвар процедить, растворить в нем сахар, добавить сок лимона (апельсина).

Подать на стол холодным, можно с пищевым льдом.

МОРС ИЗ РЕВЕНЯ

200 г ревеня, 75 г сахара, 2–3 шт. гвоздики, цедра апельсина или лимона, 1 л воды.

Ревень промыть, очистить, нарезать кусочками, сварить с гвоздикой, апельсиновой или лимонной цедрой. Процедить, добавить сахар и размешать. Вместо сахара можно использовать 50 г меда.

МОРС СВЕКОЛЬНЫЙ

200 г свеклы, 100 г сахара, 1 лимон, 1 л воды.

Свеклу тщательно вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок. Выжимки залить горячей водой и проварить 15–20 мин. В конце варки добавить



РЕЦЕПТ СУПЕР!



ку положить 2–3 изюминки и несколько зерен риса. Бутылки хорошо укупорить и поставить в погреб или в другое прохладное место.

КВАС ИЗ МОРКОВИ

2 кг моркови, 500 г сахара, 30 г дрожжей, 50 г ржаного хлеба, 5 г лимонной кислоты, 4 л воды, корица по вкусу.

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на терке и залить теплой кипяченой водой. Добавить сахар, лимонную кислоту, корицу, дрожжи, растертые с сахаром, ломтик ржаного хлеба, все тщательно перемешать и поставить в теплое место на 10–12 ч. Затем квас процедить сквозь два слоя марли, разлить по бутылкам, укупорить и оставить при комнатной температуре на сутки. Перед подачей на стол охладить.

КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ

1 кг свеклы, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, ломтик ржаного хлеба (100 г), 2,5 л воды.

Свеклу тщательно вымыть, очистить, натереть на крупной терке, переложить в 3-литровую стеклянную банку, посыпать сахаром, щепоткой соли (2 г), залить холодной кипяченой водой, положить сверху корку ржаного хлеба. Горлышко банки обвязать марлевой салфеткой и поставить банку в теплое место.

Через 4–5 суток квас процедить сквозь два слоя марли, перелить в прокипяченные чистые бутылки и поставить в холодильник, чтобы охладить.

КВАС ВИШНЕВЫЙ

2 кг спелой вишни, 150 г сахара, 20 г изюма, 4 л воды.

Промытые и очищенные от косточек вишни уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой в соотношении 1:2 и кипятить до тех пор, пока вода не станет темно-красной. Горячий сок профильтровать сквозь несколько слоев марли, затем слить в стеклянную или эмалированную емкость, добавить сахар, изюм, накрыть льняной салфеткой и оставить для брожения.

Когда сок начнет бродить, разлить его в бутылки, плотно укупорить и поставить в холодильник для созревания.

Для кваса через 3–4 дня квас готов.

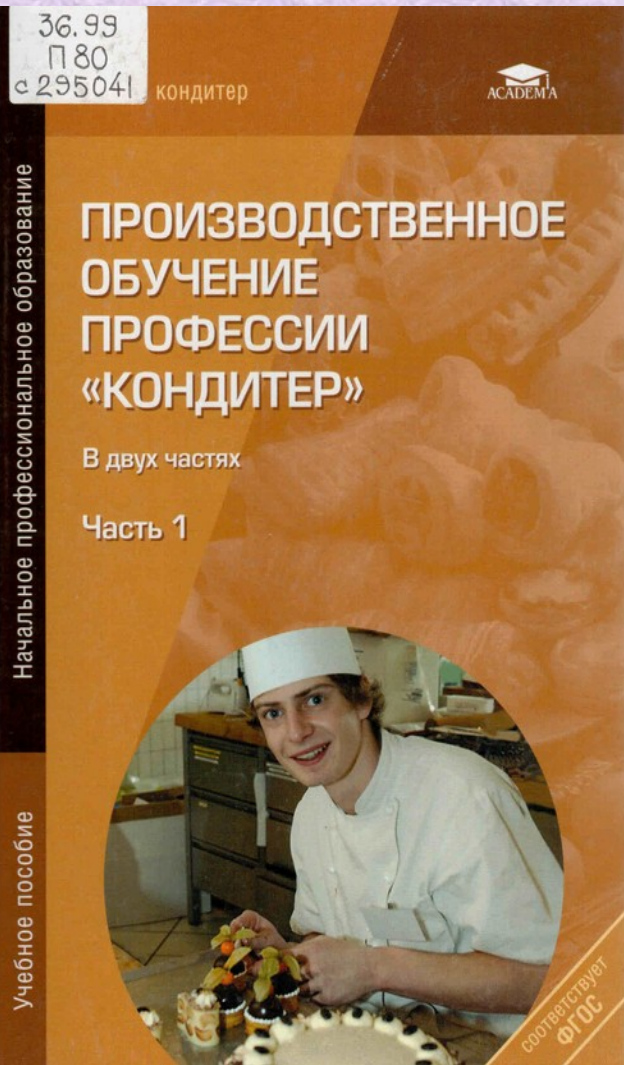
КВАС ИЗ ШИПОВНИКА

1 кг плодов шиповника, 100 г сахара, 20 г дрожжей, 50 г ржаного хлеба, 5 г лимонной кислоты, 2 л воды.

Плоды шиповника тщательно вымыть, истолочь, растереть с сахаром, залить теплой кипяченой водой и добавить лимонную кислоту. Дрожжи растереть с сахаром и вместе с кусочком хлеба положить в подготовленную смесь с шиповником. Поставить в теплое место. Когда появится пена, квас процедить, разлить по бутылкам, плотно укупорить, выдержать в течение суток в теплом месте, затем вынести на холод.



36.99 П80 Производственное обучение профессии "Кондитер"
[Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. / [Андросов В. П., Пыжова Т. В., Еськова Л. Е. и др.]. - М. : Академия, 2011. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер) (Учебное пособие)



Комплект книг состоит из модулей, сформированных в соответствии с учебным планом. В комплект входят учебные материалы для самостоятельной работы, практикумы, пособие по производственному обучению.

Из книг вы сможете узнать:

Боковые бордюры наиболее распространены, ими украшают боковые поверхности тортов.

Могут быть и комбинированные бордюры, представляющие собой сочетание верхнего бордюра с боковым. Это придает торту торжественный, парадный вид.

1.9.9. Цветы из крема

Красивым украшением для тортов и пирожных являются разнообразные цветы из крема и глазури.

Шприцуя цветы, следует придерживаться их натуральной окраски, тонов. При необходимости сочетания в одном лепестке двух и более цветовых оттенков в корнетик накладывают параллельными слоями (по длине корнетика) кремы соответствующих окрасок.

Цветы из крема и особенно из глазури можно заготавливать впрок.

При этом кремные цветы ставят в холодильник для подмораживания, при переносе на изделия их подрезают теплым ножом. Цветы из глазури следует сушить в теплом помещении при температуре 25...30 °С.

1.9.10. Изготовление розы из крема

Роза является одним из самых распространенных украшений тортов. На рис. 1.6 показан процесс изготовления розы из масляного крема. Цветок розы отсаживают из плоской изогнутой трубочки 7 (см. рис. 1.4) или такой же плоской трубочки, но с прямым срезом. Можно шприцевать розу также из бумажного корнетика с круглым срезом, в который вкладывают пластинку, превращающую круглое выходное отверстие корнетика в узкое и плоское. Для изготовления розы нужен также конусный деревянный (березовый) держатель, имеющий прямой срез верхней части конуса, с вбитыми в него двумя тонкими гвоздиками без шляпок.

Из выдержанного (не рыхлого) бисквита вырезают ножом кубик, который служит основанием при шприцевании розы. Кубик накалывают на гвоздики держателя, который берут в левую руку; правой рукой держат корнетик с кремом. Поместив корнетик под небольшим тупым углом к бисквитному кубику, выжимают на вершину кубика при периодическом поворачивании держателя 5—6 вертикальных лепестков, которые будут изображать собой

лепестковую завязь. Одновременно с поворачиванием держателя с кубиком против часовой стрелки правой рукой последовательно наносят на кубик 4—5, а иногда и больше рядов (ярусов) лепестков.

В первом ряду лепестки шприцуют с некоторым наклоном верхнего края внутрь цветка. Во втором ряду лепестки шприцуют почти вертикально; в последующих рядах — с большим наклоном.

Ряды лепестков располагают сверху вниз, т.е. первый ряд на уровне лепестков завязи, второй — ниже, третий и следующие — еще ниже, а последний ряд — у самого основания кубика. Каждый лепесток шприцуют следующим образом: установив конец трубочки в нужном месте, медленно поворачивают держатель с кубиком и, выдавливая крем, слегка приподнимают, а затем опускают конец трубочки, описав им дугу, после этого прекращают выдавливание — получается лепесток розы. Вторым лепестком того же ряда отсаживают таким же дугообразным движением конца трубочки, причем боковые края лепестков в нижней части следует наслаивать друг на друга.

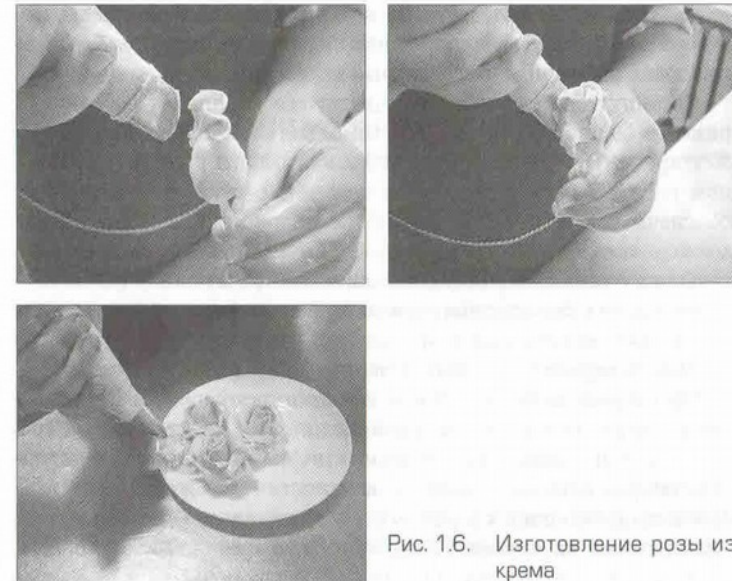


Рис. 1.6. Изготовление розы из крема

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. **Организация рабочего места.** См. инструкционно-технологическую карту № 3, операцию № 1.

Операция № 2. **Раскатка теста на жгуты.** Закапывают тесто в длинный жгут толщиной 3...4 см. Жгут берут в левую руку, а правой рукой отрезают порции теста.

Взвешивают куски массой 58, 64, 43 или 22 г согласно Сборнику рецептур.

Операция № 3. **Подкатка кусочков теста.** Формуют шарики, т.е. подкатывают их на столе круговыми движениями. Раскладывают подкатанные шарики для пирожков на столе на расстоянии 4...5 см один от другого, а для расстойки — на расстоянии 5...6 см.

Операция № 4. **Разделка мелких ватрушек.** Для ватрушек подкатанные шарики массой 58 или 29 г укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6...8 см друг от друга и слегка прижимают рукой, после чего ставят на 15-минутную расстойку.

Делают углубление в шариках теста деревянным пестиком (рис. 3.6), края смазывают яйцом. С помощью кондитерского мешка в полученные углубления выпускают творожную начинку.

Операция № 5. **Разделка пирожков в виде лодочки и полумесяца.** После расстойки шарики для пирожков раскатывают на лепешки толщиной 0,5...1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (мясной, капустный). Защищают края, придают форму лодочки. Форму пирожкам можно придавать любую: круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью, фигурной защипкой.

Операция № 6. **Расстойка изделий.** Ставят изделия в теплое место на 20...30 мин.

Операция № 7. **Смазка изделий.** Смазывают изделия яйцом (ватрушки полностью вместе с творогом).

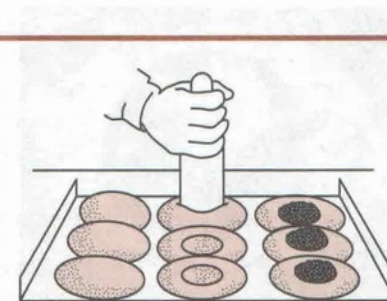
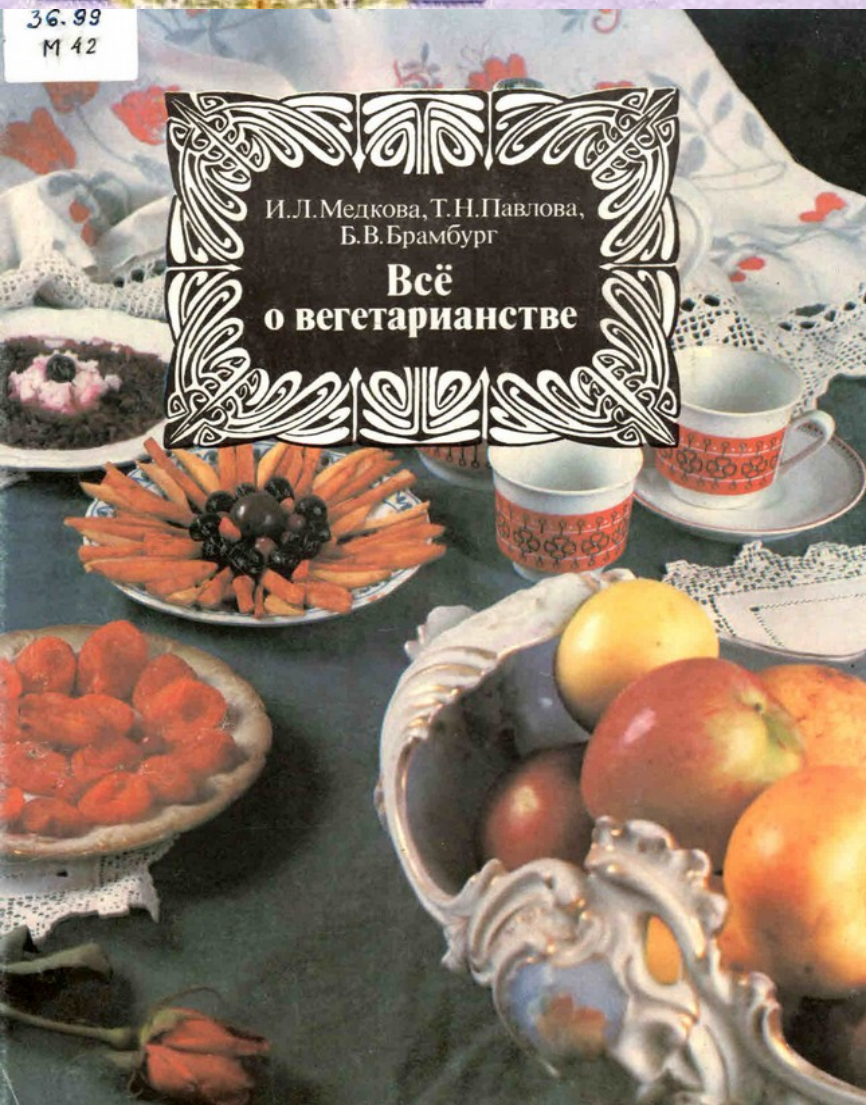


Рис. 3.6. Подготовка теста для ватрушек



36.99 М42 Медкова, И. Л. Все о вегетарианстве [Текст] / И. Л. Медкова, Т. Н. Павлова, Б. В. Брамбург. - М. : Международные отношения, 1992. - 198 с., [8] л. ил. : ил.



И. Л. Медкова, Т. Н. Павлова,
Б. В. Брамбург

**Всё
о вегетарианстве**

холодным кремом, сбитыми сливками, мороженым.

Сладкий блинчатый пирог

$\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана желтков, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, стакан растопленного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана сахара и цедру 1 лимона размешать хорошенько, положить оставшиеся белки, взбитые в пену; жарить на небольших сковородках. Сложить на блюдо один блин на другой, смазывая каждый соусом (сок 1 лимона смешать с $\frac{1}{4}$ стакана фруктового сока и $\frac{1}{4}$ стакана сахара). Сложить на блюде блины покрыть кругом мерингою, то есть четырьмя взбитыми белками, смешанными с $\frac{1}{4}$ стакана сахара; поставить в духовку на несколько минут. Подавая, украсить вареньем.



РЕЦЕПТ СУПЕР!

Пирожное «Эклер»

Взять 100 г сливочного масла, стакан воды, 2,5 г соли и поставить на огонь. Когда масса закипит, всыпать постепенно 200 г муки, мешать быстро, чтобы не было комочков. С огня снять. Когда масса слегка остынет, вбить поочередно 5—6 яиц, размешивая тесто до однородной массы. Ложкой, смоченной в воде, брать понемногу тесто и печь.

Крокеты из творога

Протертые 500 г творога смешайте с 2 ст. ложками манной крупы, заправьте сырым яйцом, сахаром и солью по вкусу. Сделайте из творога лепешки, в середину каждой положите немного промытого изюма (всего 100 г), заверните шариком, смажьте яйцом, обваляйте в сухарях и обжарьте во фритюре. Подавайте холодными, с фруктами, компотом, соусом, вареньем, свежими ягодами.

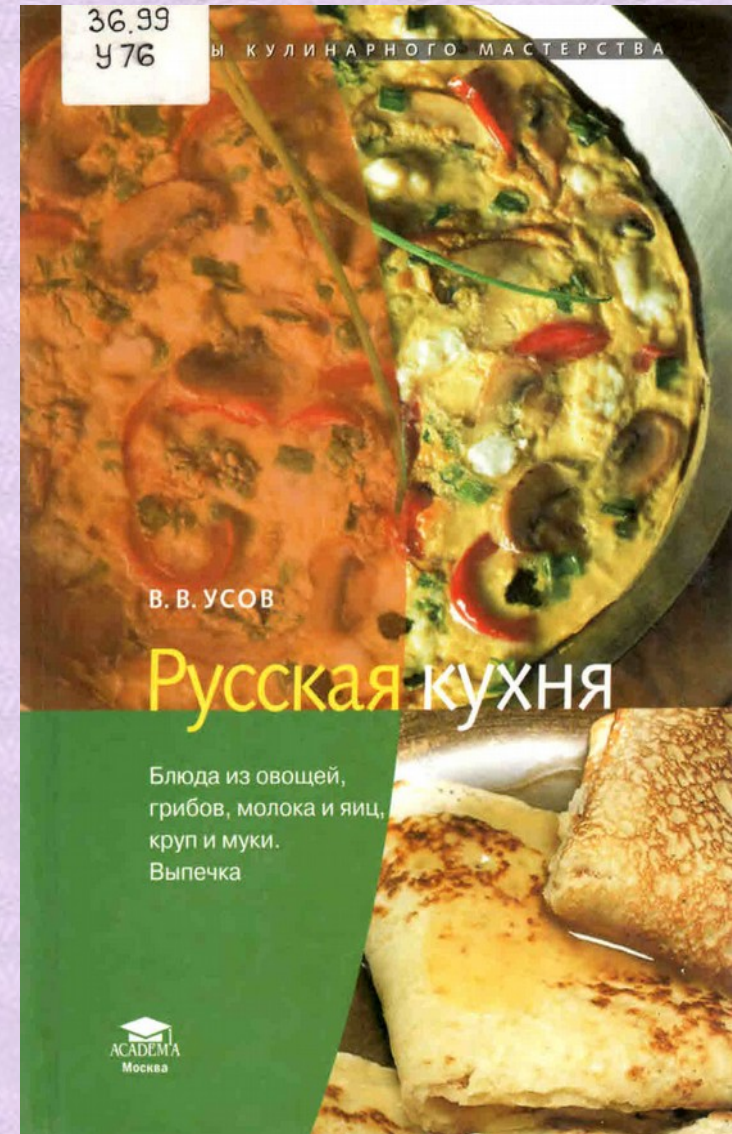
Заварной крем

Тщательно размешать сахар (2,5 стакана), 4—5 яиц и 4—5 ст. ложек муки. Горячее, но не кипящее молоко (1 л) влить в смесь, поставить на огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая. В готовый остуженный крем добавить цедру лимона или ванилин.



36.99 У76 Усов, В. В. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2008. - 415 с. - (Основы кулинарного мастерства).

**Издание допущено
Министерством
образования РФ в
качестве учебного
пособия для студентов
образовательных
учреждений среднего
профессионального
образования. В книге
изложены рецепты
разнообразных блюд
русской кухни.**



17.3. Технология приготовления слоеного пресного теста

Слоеное пресное тесто возникло по той же причине что и пресное сдобное тесто — из-за повышения спроса на изделия с более нежной консистенцией, чем у изделий из обычного пресного теста.

Процесс приготовления слоеного теста — очень длительный и трудоемкий. Ни одно тесто не требует от повара или кондитера такого внимания и такого точного соблюдения рецептуры при изготовлении, например, пресной слойки. Но зато выпекаемые из такого теста изделия отличаются высоким качеством и приятным вкусом.

В русской кухне из пресного слоеного теста традиционно готовят пирожки с мясом, рыбой, брынзой, свежими ягодами и иными начинками, расстегаи, волованы (закусочные пирожки), а также торты и пирожные.

Тесто пресное слоеное не содержит сахара, а также разрыхлителей, его основными ингредиентами являются:

мука пшеничная высшего сорта с высоким содержанием клейковины (не менее 40%), что способствует получению упругого пластичного теста;

масло сливочное или маргарин;

яйца или яичные желтки (желтки окрашивают тесто, изделие становится мягким и рассыпчатым);

вода или молоко (при использовании только одного молока улучшается вкус теста, но одновременно ухудшается его эластичность, поэтому рекомендуется использовать смесь воды и молока);

кислота (лимонная, винная или уксусная) — улучшает не только вкус изделия, но и его эластичность (при раскатке тесто лучше растягивается на тонкие пласты), так как способствует набуханию клейковины; перед использованием лимонную кислоту растворяют в воде и процеживают;

коньяк — способствует тому, чтобы изделия стали особенно нежными на вкус и рассыпчатыми;

соль — улучшает вкусовые качества теста, придает ему упругость, а корочке изделия — красивый оттенок (если для приготовления теста берут маргарин, то соль добавлять не стоит, ее излишек отрицательно сказывается на вкусе изделий).

Этот вид теста готовят различной степени жирности. В табл. 17.3 приведены рецептуры приготовления теста пресного слоеного различной степени жирности. В каждом варианте предусмотрено по пять рецептур (в зависимости от конечной массы изделия). Изделия, изготовленные из более жирного теста, значительно нежнее и вкуснее.

Рецептуры приготовления пресного слоеного теста различной степени жирности

Продукты	Единица измерения	Количество продуктов для теста									
		жирного					менее жирного				
<i>На замес теста</i>											
Мука	Чайный стакан	1	1,5	2	2½	3	1	1,5	2	2,5	3
Вода	Граненый стакан	½	¾	1	¼	1,5	½	¾	1	1¼	1½
Соль	Чайная ложка	⅛	⅙	¼	½	½	⅛	⅙	¼	⅓	½
Лимонная кислота (раствор)	Капля	8	12	16	20	24	8	12	16	20	24
<i>На приготовление закатки</i>											
Масло или маргарин	Грамм	150	230	300	375	450	100	150	200	250	300
Мука	Чайная ложка	2	3	4	5	6	1½	2	3	4	5
Выход выпеченной заготовки	Грамм	310	465	620	775	930	260	390	520	650	780

Пресное слоеное тесто готовят в два этапа: замес теста, подготовка масла и переслаивание;

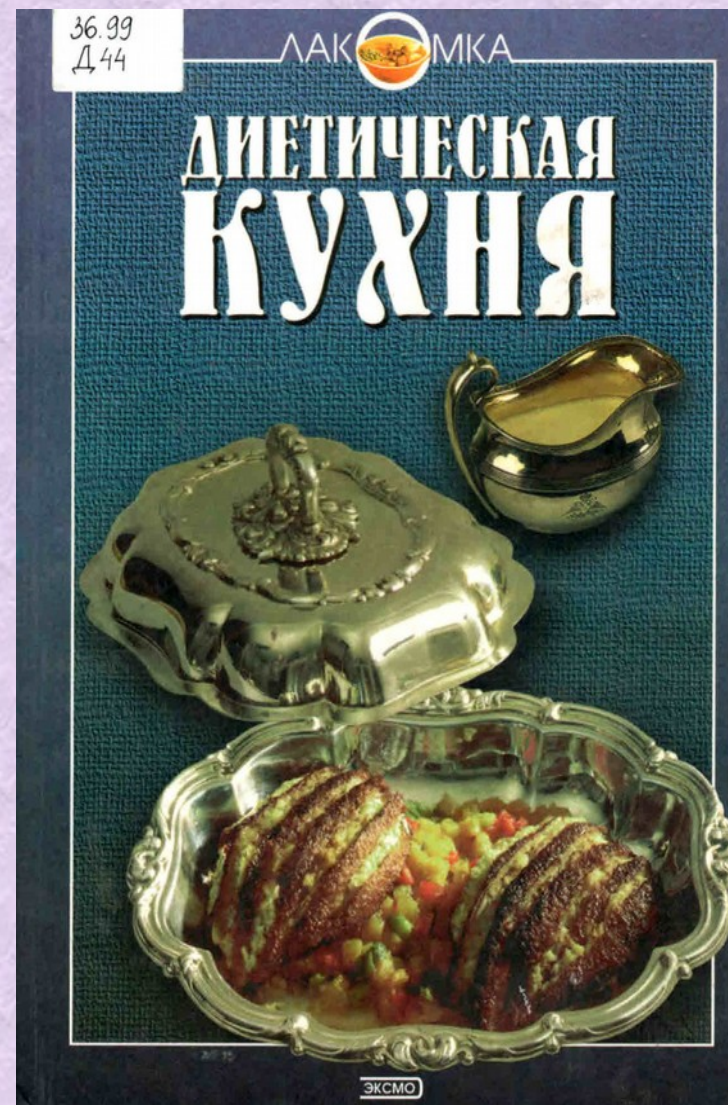
муку и масло перемешивают вначале отдельно до получения мелких крупиц, потом их соединяют в однородную массу.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, яйца, спирт (если это предусмотрено рецептурой), просеянную муку (причем 10% муки оставляют для подготовки масла) и замешивают основное тесто.

36.99 Д44 Диетическая кухня [Текст]. - М. :
ЭКСМО-Пресс, 1999. - 351 с., [4] л. цв. ил. - (Лакомка).

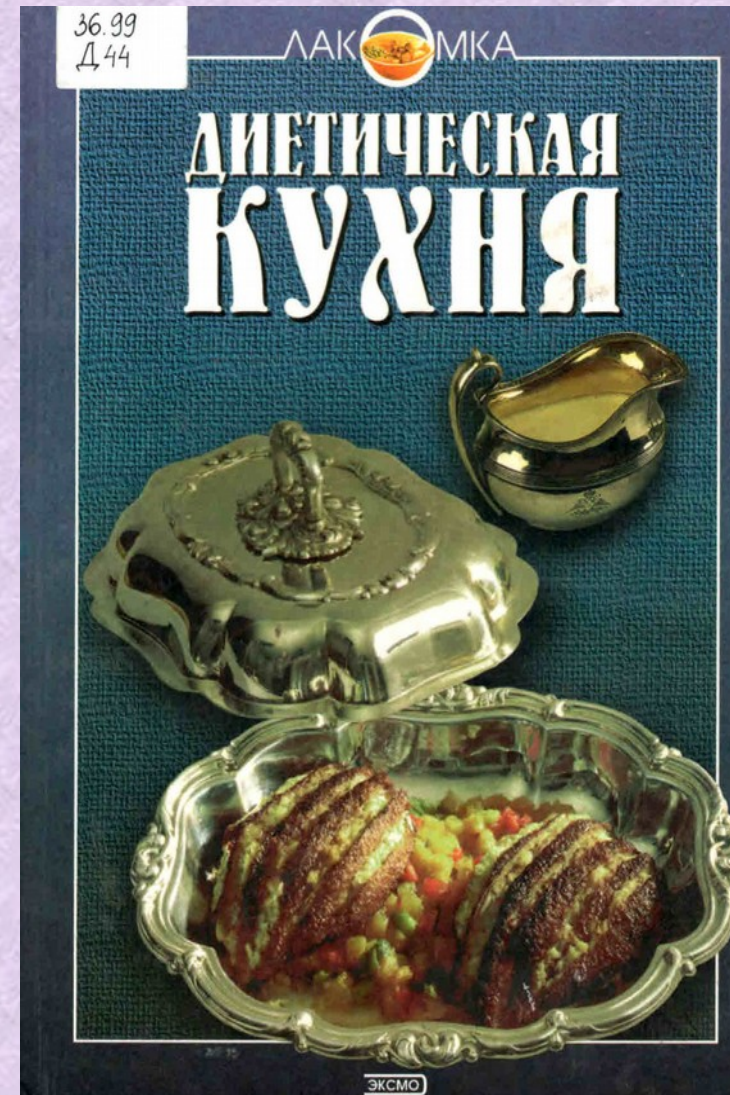
Эта книга
адресована людям,
заботящимся о
своем здоровье, но
любящим вкусно
поесть.

Блюда,
включенные в
предлагаемые
щадящие диеты
изысканны и
разнообразны. Даи
ГОТОВИТЬ ИХ – одно
удовольствие.



36.99 Д44 Диетическая кухня [Текст]. - М. : ЭКСМО-Пресс, 1999. - 351 с., [4] л. цв. ил. - (Лакомка).

Эта книга адресована людям, заботящимся о своем здоровье, но любящим вкусно поесть. Блюда, включенные в предлагаемые щадящие диеты изысканны и разнообразны. Да и готовить их – одно удовольствие.



Рецепт из книги

САЛАТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ОРЕХАМИ И ЧЕСНОКОМ

500 г чернослива, 2 стакана очищенных орехов, 3 — 4 дольки чеснока, 400 г майонеза, 2 чайные ложки сахара, лимонный сок и соль по вкусу.

Чернослив хорошо вымыть и залить холодной кипяченой водой на сутки, чтобы он набух и из него легко вынимались косточки (воды налить столько, чтобы она слегка покрывала чернослив). Когда он размякнет, вынуть из ягод косточки. Ягоды разложить на полотенце, чтобы они просохли. Орехи и чеснок истолочь в ступке так, чтобы получилась однородная маслянистая масса, выложить ее в мисочку, посолить и, растирая, влить постепенно лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Растирать до тех пор, пока масса не побелеет. Каждую ягоду чернослива нафаршировать ореховой массой, положить в стеклянную салатницу, залить майонезом, растертым с сахаром. Сверху засыпать нарубленной зеленью петрушки.

ТВОРОГ СО СМЕТАНОЙ И СВЕКЛОЙ

300 г творога, небольшая свекла, остальные компоненты по вкусу.

Творог протереть. Свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Добавить по вкусу сахарный песок, сметану, соль. Все тщательно перемешать и подать на стол в виде массы, пригодной для бутербродов или как закуску.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

250 г долек апельсина, 200 г яблок, 200 г красного сладкого перца, 150 г ядер орехов, 200 г майонеза.

Дольки апельсина разрезать пополам, удалив семечки, яблоки — кубиками, перец очистить от семечек, нарезать соломкой, орехи использовать крупными кусочками, половинками. Все компоненты смешать, заправив майонезом.

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ С СЫРОМ

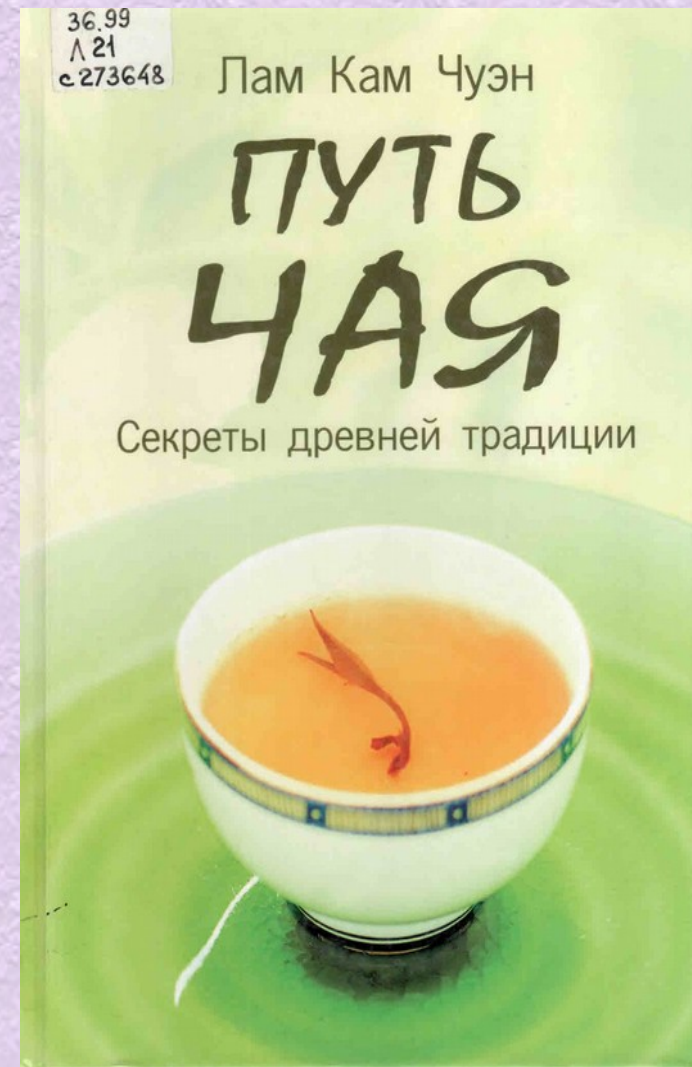
4 свеклы, 1 морковь, ½ стакана воды, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра, соль, 3 дольки чеснока.

Очищенную свеклу и морковь натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Сыр нарезать мелкими кубиками. Овощи с сыром залить горячей водой (соленой), довести до кипения. Добавить растительное масло и охладить. Подавать с нарубленным чесноком.



36.99 Л21 Лам Кам Чуэн. Путь чая. Секреты древней традиции [Текст] / Лам Кам Чуэн ; пер. с англ. К. Савельева. - М. : ФАИР, 2008. - 143с. : ил.

Автор книги - международный эксперт по различным китайским искусствам. В издании освещена история чая, представлены существующие сорта чая, рассказано о распространении чайной культуры по всему миру, подготовке чайных листьев, традициях китайского и японского чаепития, способности чая лечить недуги. Для широкого круга читателей.



ЧАЙНЫЕ РАСТЕНИЯ И ИХ РАЗНОВИДНОСТИ

Чайные растения бывают дикорастущими или культурными, из них в Китае производятся шесть типов чая: белый, желтый, светло-зеленый, зеленый, красный и черный. На Западе не делают различия между зеленым и светло-зеленым чаем, оба классифицируются как зеленый чай. Хотя в этой главе дается общий обзор цвета, вкуса и аромата шести типов чая, вы можете обнаружить, что выбранный вами чай выглядит, пахнет и ощущается на вкус совсем по-другому. Это происходит потому, что в шести категориях есть много разных сортов и градаций.

Распространено ошибочное мнение, согласно которому ферментированный чай приравнивается к черному, неферментированный чай – к зеленому, а полуферментированный чай – к чаю оолонг. В китайской культуре принято проводить различия иначе, в зависимости от вида чайного листа и способа его подготовки. Для того чтобы по-настоящему понять сущность чая, нужно знать его тип и разновидность, особенности выращивания, культивирования и сбора, разделения листьев, их последующей обработки и упаковки.



КИТАЙСКАЯ КАМЕЛИЯ

Латинское название чая *Camellia sinensis* буквально означает «китайская камелия». Камелия – декоративный азиатский кустарник с цветками, похожими на цветки дикого шиповника. Как и декоративная камелия, чайные растения – вечнозеленые. Их листья варьируют по форме и размеру; некоторые могут быть величиной с ладонь, а другие узкие и похожи на иглы. Существуют три вида чайных растений – китайский, ассамский и камбоджийский. Камбоджийское чайное растение представляет собой одноствольное дерево, которое естественным образом скрещивается с другими видами. Его высота может достигать 5 м. Ассамское чайное дерево тоже одноствольное, но вырастает от 6 до 18 м, в зависимости от подвида. При регулярной обрезке или сборе листьев его продуктивный срок жизни составляет около 40 лет. Китайский вид представляет собой многоствольный кустарник, вырастающий до 2 ³/₄ м, хотя в культуре ему позволяют расти лишь до половины этой высоты. Растения этого вида могут выдерживать суровую зиму и давать чайные листья хорошего качества в течение как минимум 100 лет.

Состояние чайного растения зависит от солнечного света, воздуха, воды и почвы. Район произрастания имеет важное значение – растения од-

Часть четвертая

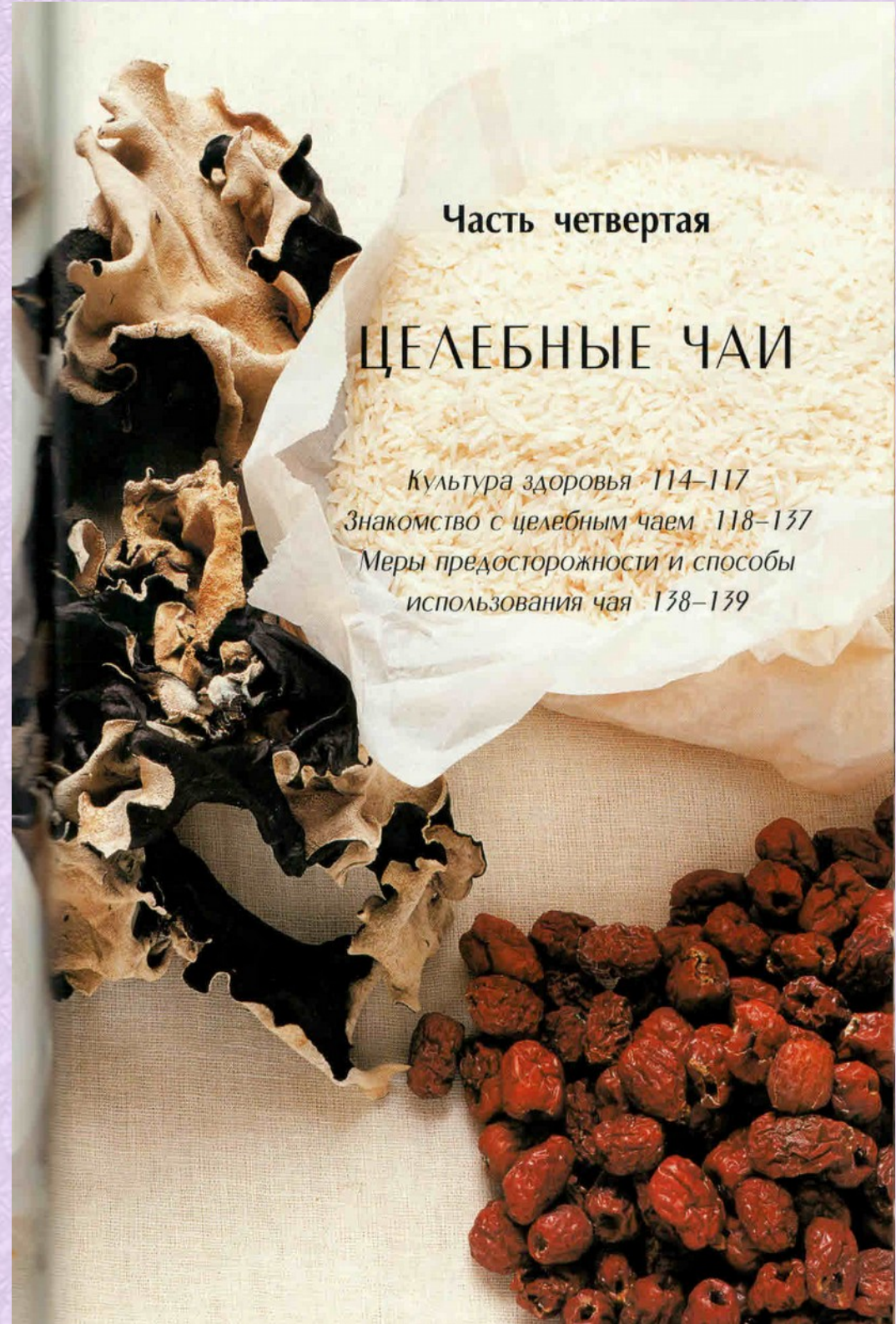
ЦЕЛЕБНЫЕ ЧАИ

Культура здоровья 114–117

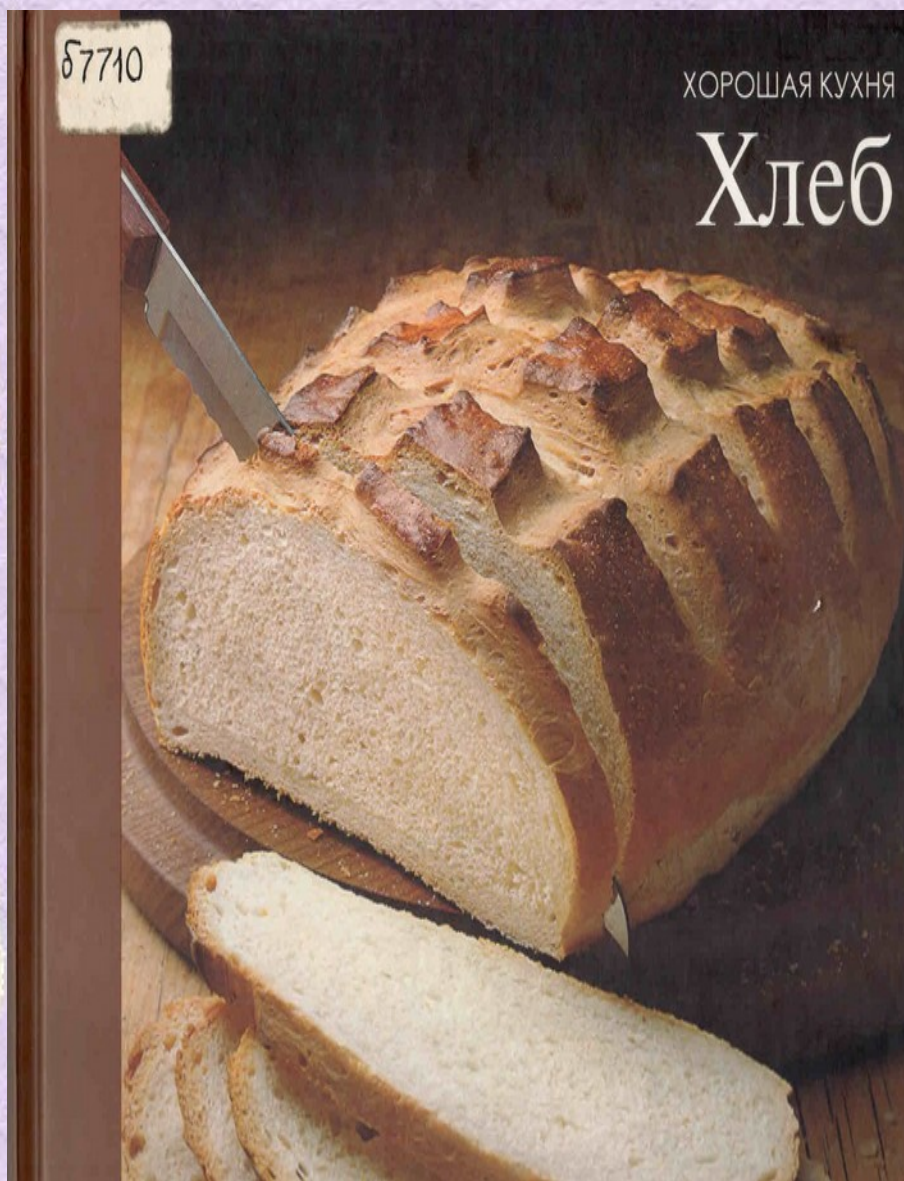
Знакомство с целебным чаем 118–137

Меры предосторожности и способы

использования чая 138–139



36.99 X55 Хлеб / Пер. с англ. А. Туровой. - М. :
Терра, 1997. - 168с. : ил. ; большой. - (Хорошая кухня).



Красочное издание
большого формата,
иллюстрированное
пошаговыми фото
приготовления.

В книге вы
сможете найти
рецептуры
хлебобулочных
изделий из
различных стран
мира.

СЛОЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ КРУТОГО ТЕСТА

Простое тесто с яйцом (рецепт на стр. 167) можно прекрасно дополнить небольшим количеством сухих фруктов, орехов и пряностей, которые закладываются в тесто вместе со сливочным маслом (фото 3, стр. 59). А слегка уменьшив количество жидкости в тесте, можно сделать его более крутым, чем обычно, и таким образом удобным для создания различных сложных построений.

В данном случае в тесто с яйцом добавлены кардамон, лимонная цедра, изюм, коринка, рубленый миндаль, а также шафран, который придает тесту ярко-желтый цвет (рецепт на стр. 140). Крутое ароматизированное тесто раскатывается и нарезается на кружки различных размеров, которые затем кладутся друг на друга, создавая впечатляющую многоярусную конструкцию, напоминающую пирамиду.

Любой подобный громоздкий ансамбль требует достаточно длительного времени для выпечки, не менее часа при 190°C. Если через полчаса после начала выпечки вы обнаружите, что поверхность булки слишком быстро зарумянивается, прикройте ее фольгой.



1 Ароматизация теста. Взяв немного меньше молока, чем обычно, начните делать простое тесто с яйцом (стр. 58). Вместе со сливочным маслом положите в тесто ароматизаторы — в данном случае немного порошка шафрана, растворенного в воде, несколько раздавленных зерен кардамона, натертую цедру лимона и по небольшой горстке изюма, коринки и бланшированного рубленого миндаля; все хорошенько перемешайте руками. Постепенно добавляйте муки, чтобы получилось крутое тесто.



2 Вырезание крупных кружков. Выбейте тесто, прикройте его пленкой и оставьте примерно на 2 часа подходить, пока оно не увеличится вдвое или втрое по сравнению с первоначальным объемом. На прохладной, посыпанной мукой поверхности сделайте из теста шар. Раскатайте его до толщины 1 см. Положите на него 4 перевернутые уменьшающиеся по размеру тарелки. Кончиком столового ножа обрежьте тесто вокруг каждой тарелки (вверху), образованные таким образом большие круги послужат основанием конструкции, ее нижними ярусами.



3 Вырезание маленьких кружков. Соберите обрезки теста и скатайте в маленький шар, осторожно выбейте тесто, чтобы обрезки соединились, и опять раскатайте тесто до толщины 1 см. Используя маленькие формы для нарезки бисквита уменьшающихся размеров, нарежьте маленькие кружки, которые образуют верхние ярусы ансамбля.



4 Сборка конструкции. Осторожно обеими руками приподнимите большой круг теста и перенесите его на смазанный жиром противень. Поднимите следующий большой круг и уложите его на середину первого, продолжайте укладывать круги теста по уменьшающейся (вверху), пока не закончите всю конструкцию.



5 Украшение хлеба. Накройте конструкцию тканью. Оставьте на 45 минут, чтобы тесто слегка расстоялось. Сбейте вместе яйцо и немного воды и смажьте этой смесью поверхность получившейся конструкции. Щедро посыпьте каждую часть хлеба бланшированным, крупно порубленным миндалем (вверху).



6 Выпечка и подача на стол. Выпекайте хлеб в предварительно нагретой до 190°C духовке в течение 1 часа. Для проверки готовности проткните шпажкой в центре булки, если шпажка сухая, то булка готова. Двумя широкими лопаточками переложите на проволочную сетку. Оставьте на несколько часов остывать. Длинным ножом нарежьте на клинчики (слева). Подавайте на стол теплыми или холодными — по желанию со сливочным маслом.

36.86 Е73 Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 77, [3] с. : ил. - (Непрерывное профессиональное образование. Кондитер. Повышенный уровень).

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.08 "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" (МДК.08.01) по профессии 260807.01 "Повар, кондитер".



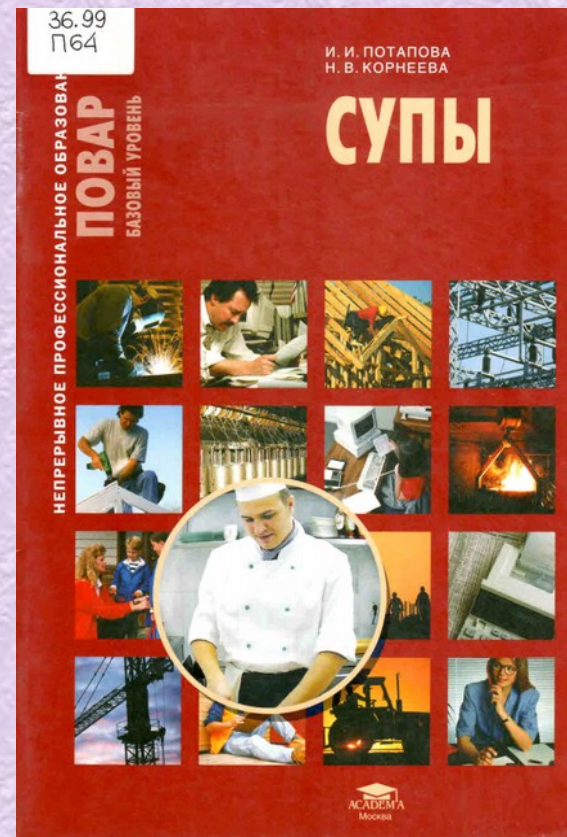
Оглавление

К читателю	3
Глава 1. Краткая характеристика сырья и подготовка его к работе	4
1.1. Основное сырье	4
1.2. Вспомогательное сырье.....	6
Глава 2. Отделочные полуфабрикаты для тортов, пирожных и десертов.....	9
2.1. Кремы	9
2.2. Сахарные мастики	23
2.3. Марципан	25
2.4. Глазури	28
2.5. Карамель	32
2.6. Посыпки и декоры.....	35
Глава 3. Пирожные и торты	37
3.1. Характеристика изделий	37
3.2. Бисквитные пирожные и торты.....	38
3.3. Песочные пирожные и торты	51
3.4. Слоеные пирожные и торты.....	58
3.5. Заварные пирожные и торты	61
3.6. Воздушные пирожные и торты.....	62
3.7. Миндальные пирожные и торты.....	66
3.8. Крошковые пирожные и торты	68
3.9. Комбинированные торты	71
3.10. Птифуры и «Десертный набор»	72
Глава 4. Десерты.....	74
4.1. Характеристика и классификация десертов.....	74
4.2. Ассортимент и технология приготовления десертов.....	74
Список литературы.....	79

36.99 П64 Потапова, И. И. Супы [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 80 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар. Базовый уровень)

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке повара, специализирующегося на приготовлении первых блюд. Рассмотрены значение супов в питании человека, их классификация, общие правила варки супов и особенности их приготовления, использование пряностей, приправ и специй, грибного отвара, бульонных кубиков.

Предлагается для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии "Повар".



1.2 Классификация супов

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют:

- по температуре подачи (рис. 1.1);
- жидкой основе (рис. 1.1);
- способу приготовления (рис. 1.2).

По температуре подачи супы подразделяют на две группы: холодные и горячие. Температура отпуска холодных блюд должна быть не выше

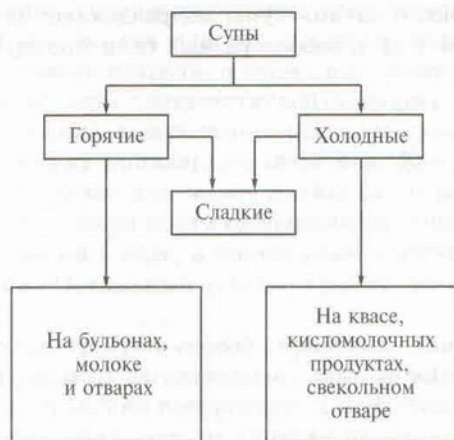


Рис. 1.1. Классификация супов по температуре подачи и жидкой основе



Рис. 1.2. Классификация супов по способу приготовления

7

Холодные супы

7.1 Общие сведения

Холодные супы — желанное блюдо в жаркий летний день. Их готовят на хлебном квасе, на свекольном или другом овощном отваре (свекольный отвар можно предварительно заквасить). Квас для холодных супов должен быть не слишком кислым. В крошках мясных или овощных хлебный квас можно заменить молочной сывороткой, простоквашей или квашеным молоком. В молоко и простоквашу при этом добавляют холодную кипяченую воду (до 50 %).

Все холодные супы готовят по одному принципу — в жидкую основу с кислым вкусом крошат любые подходящие по вкусу продукты, оказавшиеся под рукой. Единственное общее условие — не жалеть зелени, а отвары из овощей и фруктов как можно меньше кипятить.

7.2 Приготовление хлебного кваса

Квас — традиционный русский напиток, изготавливаемый из ржаного хлеба путем извлечения из него водорастворимых веществ, добавления сахара и последующего легкого сбраживания полученного суслу. В производственных условиях для приготовления кваса используют специальные квасные хлебцы или смесь зеленого или красного ржаного солода с ячменным солодом, ржаной мукой и различными видами других добавок. В домашних условиях квас обычно готовят из ржаного хлеба или сухарей, используя при этом все остатки хлеба. Особенно ценны для кваса хлебные корки и бородинский хлеб. Этот старинный народный напиток пользуется у нас большой популярностью. Хлебный квас имеет приятный вкус и аромат, хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующими свойствами благодаря содержащимся в нем экстрактивным веществам и продуктам брожения. Хлебный квас благотворно действует на процессы пищеварения, что объясняется наличием в нем молочнокислых бактерий, проду-

Оформление блюд – это заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания. Научиться этому искусству помогут следующие издания.

36.99 У45 Украшение выпечки [Текст] : кондитерский декор / пер. с нем. Л.И. Кайсаровой. - М. : АРТ-РОДНИК, 2008. - 47с. : ил.

Замечательное издание большого формата, иллюстрированное цветными пошаговыми фотографиями приготовления блюд. В книге можно найти много способов оформления выпечки.



Украшение выпечки

Вафельный виноград



1. Нарисовать на бумаге для выпечки виноградные листья и кружки размером 2 см.



2. Контуры листьев обвести вафельной массой.



3. Кружки заполнить вафельной массой и выпечь все.



4. Выдавить на бумагу для выпечки столбики длиной 8–10 см и выпечь. Затем сразу же отделить от бумаги и один отложить для стебля.



5. Остальные быстро закрутить на карандаше.



6. Получившиеся спирали должны остыть.



7. Из вафельных кружочков составить виноградную гроздь.



8. Добавить стебель и листья.



9. Виноградные листья слегка посыпать какао-порошком и композицию перенести на торт.

Орнаменты из крема

Орнаменты из крема



1. Приготовить по указанному рецепту масляный крем и поместить в кондитерский мешочек.



2. Для данного приема используйте маленькую насадку-звездочку и выдавливайте небольшие порции одну напротив другой в противоположном направлении.



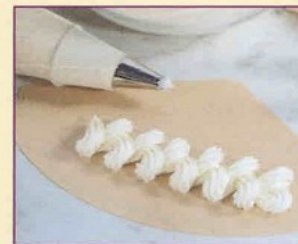
4. Здесь используется маленькая круглая насадка. Орнамент выдавливается единой спиралью.



5. Тут также используется маленькая круглая насадка. Сначала выдавливается волнистая линия, а затем украшается маленькими шариками.



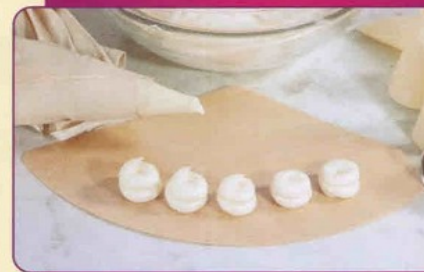
7. Возьмите насадку среднего размера. Крем выдавливается V-образно и в уголке украшается розеткой.



8. Здесь используется средняя насадка-звездочка. Выдавливается закрученная неразрывная лента.



3. Для такого варианта используйте насадку с маленьким круглым отверстием и выдавливайте по три порции крема рядом.



6. Здесь снова в ход идет маленькая круглая насадка и выдавливаются по два нераздельных кружка.



9. Самый простой прием – розетки, которые выдавливаются через насадку среднего размера.

36.99 К78 Красичкина, А.Г. Украшение блюд [Текст] : поэтапные инструкции / [А.Г. Красичкина]. - М : ЭКСМО, 2008. - 255 с. : ил.

Если у вас есть желание порадовать своих близких мастерски оформленными блюдами, то эта книга для Вас. С помощью приведенных в ней иллюстраций и поэтапных инструкций вы сможете придать даже простым блюдам изысканный вид.



26 украшение блюд | украшение закусок и салатов

Корзиночки из помидоров



5 помидоров

200 г замороженной брокколи

150 г сыра

соль

Для украшения:

50 г масла без косточек

по 1/2 пучка зелени укропа и петрушки

Сложность приготовления: **

Время приготовления: 25 мин

Калорийность 1 порции: 79 ккал

СОВЕТ

Для изготовления корзиночек отберите помидоры одинакового размера круглой или немного приплюснутой формы. Мякоть должна быть плотной, а на кожице не должно быть пятен и повреждений.

92 украшение блюд | украшение закусок и салатов

Салат «Хризантема»



4 помидора

50 г консервированных початков кукурузы

1 столовая ложка растительного масла

соль

Для украшения:

1 кочан пекинской капусты

зелень петрушки

Сложность приготовления: ***

Время приготовления: 45 мин

Калорийность 1 порции: 77 ккал

СОВЕТ

Салат из свежих помидоров следует солить и заправлять маслом непосредственно перед подачей к столу.

**Надемся виртуальная
презентация книг из фондов
ТОГБУК ТОУНБ
им. А. С. Пушкина станет
полезной студентам,
обучающимся по профессии
"Повар" и хорошим помощником
для тех, кто хочет расширить
свои кулинарные познания.**

***Презентацию подготовила
сотрудник отдела
основного книгохранения
О. Ю. Сутормина.***

