МИНИСТЕРСТВО НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЕ УР

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

# Письменная экзаменационная работа

по теме: **«Коктейли на основе мороженого – мороженое-ассорти»**

Выполнила:

учащаяся гр. 107

Чекмарева Ю.Н.

Проверила:

## Методист

Пушина Н.В.

г. Ижевск

2000г.

**Содержание.**

стр.

1. Введение. История мороженого. Мороженое-ассорти. 3
2. Организация рабочего места при приготовлении мороженого-ассорти.

Краткое описание оборудования и инвентаря,

техника безопасности. 4

1. Технологическая схема процесса приготовления

мороженого-ассорти. 6

1. Список использованной литературы. 7

**Введение. История мороженого.**

Мороженое появилось еще в 5 веке в Китае. Китайцы смешивали снег с сотовым медом в серебряных кубах, гарнировали фруктами и хранили в этих серебряных кубах. Венецианский путешественник Марко Поло привез мороженое в Европу в конце 18 века. С тех пор мороженое стало излюбленным десертом. При Екатерине Медичи излюбленным мороженым французского королевского двора было мороженое с фруктами, взбитыми сливками и ликером.

Мороженое – это всегда довольно простая комбинация молочных продуктов с сахаром, желтками яиц и с различными вкусовыми добавками. Мороженое – высококалорийный продукт с большим содержанием жиров и углеводов.

Наиболее известно 2 сорта мороженого. Первый включает в себя различные комбинации молока, сливок, вкусовых добавок и сахара. Второй состоит из яичных желтков, сахара, молока, небольшого количества сливок и различных добавок. Первый сорт называют **«филадельфийским»**, второй – **«французским»** или просто воздушным мороженым, потому что его взбивают перед замораживанием. За исключением яичного желтка, воздушное мороженое основано на тех же добавках, что и «филадельфийское»; различаются лишь их пропорции.

Вкус мороженого должен преобладать над вкусом добавок. На предприятия питания чаще поступает готовое мороженое и, чаще всего, это пломбир. Лучшая температура для хранения мороженого -0°С и ниже.

На основе мороженого готовят такие коктейли как парфеты, айс-кримы, фраппе, санди.

***Парфеты*** – самый высококачественный сорт сливочного мороженого. В Америке парфеты готовят по особой рецептуре, а основным ингредиентом является яйцо. У нас к парфетам относятся пломбиры.

***Айс-кримы*** – одна из разновидностей коктейлей на основе мороженого. Представляет собой питательный фруктово-ягодный напиток. В креманку кладется 1 шарик мороженого, затем остальные ингредиенты. Эти коктейли подают охлажденными, но без льда. Сервируются при подаче ложечкой и соломинкой. Мороженое с другими компонентами не перемешивается.

***Санди*** – своему появлению этот коктейль обязан американскому штату Массачусетс. Основа санди – мороженое, зачастую разбавленное сиропами и украшенное свежими или консервированными фруктами – персиками, ананасами или бананами. Для оформления санди пригодны также черешня, желательно желтая, а также орехи, политые сиропом. В креманку кладут несколько шариков мороженого, затем наливают сок, сироп, посыпают орехами или шоколадом. Подают с ложечкой.

***Фраппе*** – разновидность коктейля, но только густой консистенции, основной частью которого является мороженое, охлажденное молоко, фруктово-ягодные сиропы или соки, взбитые сливки.

Мороженое-ассорти – сочетая мороженое с напитками можно приготовить высокопитательный десерт, очень красивый по внешнему оформлению.

Организация рабочего места при приготовлении мороженого-ассорти.

**Краткое описание оборудования и инвентаря,**

**техника безопасности при работе на этом оборудовании.**

На рабочем месте бармена при приготовлении мороженого-ассорти с левой стороны должны находиться креманки. Напротив бармена на расстоянии вытянутой руки должны быть установлены наиболее употребляемые сиропы; измельченные орехи должны находиться с левой стороны повыше креманок. При подаче креманку или фужер устанавливают на пирожковую тарелку, впереди кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. При I категории бара подача ведется с правой стороны потребителя, а ложку посетитель берет самостоятельно. Также иногда мороженое еще дополнительно подается с соломинкой, но всегда без льда.

Оснащение бара оборудованием зависит от характера производства, снабжения и обслуживания. Но для приготовления мороженого и мороженого-ассорти необходимо иметь следующее оборудование: однокомфорочная плита (для варки сиропов), бытовой холодильник, низкотемпературные прилавки (они должны быть встроены в бар-стойку и использоваться не только для мороженого, но и для замораживания и хранения фруктово-ягодного сырья), фризеры (для охлаждения, перемешивания), дозаторы (для отпуска мороженого). Тепловое оборудование размещают справа, нетепловое оборудование – слева.

**Техника безопасности и правила эксплуатации:**

1. Для фризеров, холодильников, низкотемпературных прилавков: не допускаются перегрузки охлаждаемой камеры, это ухудшает условия хранения продуктов. Запрещается очищать испаритель оборудования от инея ножами или скребками, т.к. можно нарушить герметичность системы и выпустить из неё фреон. Не следует укладывать продукты вплотную к стенкам, хранить их на испарителе. Двери следует открывать как можно реже и не оставлять их открытыми, т.к. это приводит к потере холода и расходу электроэнергии. Не реже 1 раза в неделю оборудование промывают. Нужно периодически удалять пыль с агрегата, т.к. его загрязнение приводит к понижению холодопроизводительности. Не допускается эксплуатация машины при наличии искрения на приборах управления и контроля, а также появления масляных пятен в местах соединения трубок, что свидетельствует об утечке фреона и масла.
2. Для плиты: проверять санитарно-техническое состояние, заземление, исправность переключателя. Не оставлять камфорку незагруженную в режиме сильного нагрева без присмотра.

**Технологическая схема процесса приготовления.**

В плоскую продолговатую охлажденную посуду кладутся три шарика мороженого.

Шарик шоколадного мороженого поливается кофейным сиропом.

Шарик черносмородинового мороженого поливается малиновым сиропом.

Шарик сливочного мороженого поливается апельсиновым сиропом.

По бокам с четырех сторон кладутся взбитые сливки (охлажденные).

Кладутся для оформления красиво нарезанные бананы и дольки апельсинов.

Гарнируется чайной или десертной ложечкой и подается.

**Технологическая карточка.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **одна порция** | | **100 порций** | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| Мороженое шоколадное | - | 50 | - | 5000 |
| Мороженое черносмородиновое | - | 50 | - | 5000 |
| Мороженое сливочное | - | 50 | - | 5000 |
| Кофейный сироп | - | 20 | - | 2000 |
| Малиновый сироп | - | 20 |  | 2000 |
| Апельсиновый сироп | - | 20 | - | 2000 |
| Взбитые сливки | - | 70 | - | 7000 |
| Банан |  | 150 | - | 15000 |
| Апельсин | - | 100 | - | 10000 |

Выход: 1 порция – 530 грамм

Директор:

Заведующий производством:

**Калькуляционная карточка.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | | **норма**  **1 порция,**  **г** | | **норма**  **100 порций,**  **г** | | **цена,**  **100 г** | | **сумма,**  **руб** | |
| Мороженое шоколадное | | 50 | | 5000 | | 3-00 | | 1-50 | |
| Мороженое черносмородиновое | | 50 | | 5000 | | 3-00 | | 1-50 | |
| Мороженое сливочное | | 50 | | 5000 | | 3-00 | | 1-50 | |
| Малиновый сироп | | 20 | | 2000 | | 20-00 | | 4-00 | |
| Апельсиновый сироп | | 20 | | 2000 | | 20-00 | | 4-00 | |
| Кофейный сироп | | 20 | | 2000 | | 20-00 | | 4-00 | |
| Апельсин очищенный | | 100 | | 10000 | | 7-00 | | 7-00 | |
| Банан очищенный | | 150 | | 15000 | | 3-00 | | 4-50 | |
| Сливки взбитые | | 70 | | 7000 | | 5-00 | | 3-50 | |
| **Итого:** | | - | | - | | - | | 31-50 | |
| 10% | | - | | - | | - | | 3-15 | |
| **Общий итог:** | | - | | - | | - | | 34-65 | |

Директор:

Заведующий производством:

**Список использованной литературы.**

1. Коршунов Н.В., «Организация обслуживания в ресторанах», учебник,

М., «Высшая школа», 1976г.

1. Мифтахутдинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», учебное пособие для учащихся проф. тех. училищ,

М., «Высшая школа», 1982г.

1. Богданова М.А., Смирнова З.М., Богданов Г.А., «Оборудование предприятий общественного питания», учебник для ср. проф. тех. училищ,

М., «Экономика», 1986г.

1. «Сладкоежка. Изысканная выпечка. Современная технология. Рефепты с мороженым»,

М., «КРОНПРЕСС», 1995г.

1. «Все о напитках»,

М., «НУГЕШИИНВЕСТ», 1993г.