

Учебная дисциплина: ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Группа: 23ПК

Дата проведения урока: 14.04.2020 г.

Тема урока: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.

1. Повидло, джем, варенье, цукаты
2. Какао-порошок.

Задание: Запишите тему и план урока. Изучите теоретическую часть материала, письменно ответьте на вопросы в конце текста.

Теоретическая часть

На предприятиях общественного питания в качестве сырья для кондитерских изделий используют фруктово-ягодные изделия (повидло, джем, варенье, цукаты) и какао-порошок.

1. Повидло, джем, варенье, цукаты

Повидло. Повидло изготавливают из протертого плодово-ягодного пюре, чаще всего яблочного и сливового, уваренного с сахаром. Повидло из смеси плодов и ягод называют по основному виду сырья. По способу приготовления повидло может быть *стерилизованным и нестерилизованным* (с консервантами или без них).

По качеству повидло подразделяют на высший и 1-й сорта (ГОСТ Р 51934 - 02).

По внешнему виду повидло высшего сорта представляет собой однородную массу, в грушевом и айвовом повидле допускается наличие твердых частиц мякоти плодов. Консистенция повидла, фасованного в стеклянную, металлическую тару и бочки, густая, мажущаяся, а фасованного в ящики - плотная, сохраняющая грани при разрезании ножом. Цвет повидла из плодов со светлой мякотью светло-коричневый с различными оттенками, а из плодов с темной мякотью — более темный. Вкус кисловато-сладкий, запах - характерный для плодов, из которых оно изготовлено.

Повидло 1-го сорта имеет те же показатели качества, что и повидло высшего сорта, но допускаются легкое ощущение карамелизованного сахара, менее

выраженный аромат, более темный цвет. Засахаривание повидла не допускается.

Массовая доля сухих веществ в стерилизованном повидле не менее 61 %, в нестерилизованном — не менее 70 %.

Не допускают к приемке повидло с жидкой или грубой консистенцией, засахарившееся, забродившее, с плесенью, затхлыми и пригорелыми вкусом и запахом, горечью или с другими привкусами и запахами.

В кулинарии повидло используют для начинок в пироги.

Упаковывают повидло в стеклянные или металлические банки или из полимерных материалов по 0,75 л. По заказу потребителей упаковывают в деревянные бочки по 50 ...100 л.

Хранят стерилизованное повидло в стеклянных банках 2 года, стерилизованное в металлических банках — 1 год, нестерилизованное с консервантами — 6 мес, нестерилизованное без консервантов — 3 мес.

Джем. Джем — продукт, приготовленный из непротертых, свежих, замороженных или сульфитированных плодов: яблок, айвы, мандаринов или ягод черной и красной смородины, алычи, вишни, уваренных с сахаром до желеобразной консистенции, с добавлением или без добавления пищевого пектина, пищевых кислот, пряностей.

По способу приготовления джем выпускают стерилизованным и нестерилизованным, джем домашний стерилизованный. По качеству джем бывает высшего и 1-го сортов.

Джем высшего сорта имеет приятный сладкий или сладко-кислый вкус, характерный для плодов и ягод, из которых он изготовлен. Цвет такой же, как у взятых для варки плодов и ягод. Консистенция желеобразная, мажущаяся. Джем не должен растекаться на горизонтальной поверхности.

Джем 1-го сорта характеризуется теми же показателями, но допускаются легкое ощущение карамелизованного сахара, менее выраженный аромат, темные оттенки цвета для джема из плодов со светлой мякотью и медленно растекающаяся масса.

Массовая доля сухих веществ в джеме, не менее: в стерилизованном (вишневом, мандариновом, из черной и красной смородины) — 68 %, из других плодов и ягод — 62 %, в нестерилизованном — 70 %, а в термопластичной таре — 68 %, в домашнем 55 %. Массовая доля сахара, не

менее: в стерилизованном джеме из вишни, мандаринов, из черной и красной смородины и в таре из термопластичного материала — 62 %, из других плодов и ягод — 57, в нестерилизованном — 65 %.

Не допускают к приемке джем засахарившийся, забродивший, с посторонними привкусами.

Варенье. Варенье — это уваренные в сахарном или сахаропаточном сиропе ягоды, плоды, незрелые грецкие орехи, лепестки роз арбузные корки, ревень, кусочки дыни, а также помидоры, баклажаны, морковь.

По способу приготовления варенье подразделяют на стерилизованное и нестерилизованное, домашнее, а по качеству — на сорта: экстра, высший и 1-й, а домашнее на высший и 1-й. Варенье сортов экстра и высшего имеет плоды, равномерные по величине, сохранившие форму, несморщенные, равномерно распределенные в сиропе. Вкус от сладкого до кисло-сладкого, цвет — близкий к цвету сырья. Консистенция плодов мягкая. Сироп прозрачный. В варенье 1-го сорта допускаются неравномерные по величине плоды, сморщенные, с треснувшей кожицей, незначительный привкус карамелизованного сахара.

Массовая доля сухих веществ в стерилизованном варенье не менее 60 %, в нестерилизованном — 73 %; в домашнем — 64 %; массовая доля сахара — соответственно 62 и 65 %. Массовая доля плодов и ягод в сиропе 40 %.

Варенье и джем фасуют в стеклянные или металлические банки вместимостью до 1 л; для промышленной переработки — в деревянные бочки вместимостью до 50 л (варенье — до 25 л) или в тару из термопластичных полимерных материалов вместимостью от 1 до 0,25 л.

Хранят варенье, джем в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха 75 % и температуре не выше 20 °С. Варенье и джем нестерилизованные — 12 мес, стерилизованные — 24 мес, в таре из термопластичных материалов — 6 мес.

Цукаты. Цукаты — целые или нарезанные плоды или ягоды, проваренные в сахаропаточном сиропе, подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные.

В качестве сырья для приготовления цукатов используют лимоны, мандарины, апельсины и их корки, сливы, дыни, корки арбузов, инжир и др. Приготавливают цукаты путем многократной варки плодов и ягод в сахарном сиропе, чередуя ее с подсушиванием на воздухе.

В зависимости от производства различают два вида цукатов: глазированные фрукты (влажность 18 ... 20 %) и сухое киевское варенье (влажность 14 ... 17 %), плоды которого после варки в сиропе обваливают в сахаре-песке.

По качеству цукаты подразделяют на высший и 1-й сорта. Цукаты должны быть одинаковыми по размеру, натурального цвета, нежной консистенции, приятного вкуса и запаха. Содержание сухих веществ не менее 80 %, в том числе сахара не менее 72 %.

Цукаты в производстве используют широко: их добавляют в тесто для кексов, в кремы, ими украшают торты, пирожные.

Упаковывают цукаты в жестяные банки, деревянные или фанерные ящики, картонные коробки, выстланные внутри пергаментом, массой до 5 кг. Хранят при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 12 мес.

2. Какао-порошок

Какао-порошок получают путем тонкого измельчения какао-жмыха из семян плодов какао-дерева, произрастающего в Южной и Центральной Америке, в Западной Африке, на островах Шри Ланка и Ява. Плоды достигают 30 см в длину и массы от 300 до 500 г (рис. 9.2). В бледно-розовой мякоти плодов находится 25 ... 40 семян, их освобождают от оболочки, ферментируют 3 ... 6 суток, моют, сушат, измельчают и обрабатывают щелочами для улучшения вкуса и получения стойкой суспензии.

Какао-порошок содержит: воды 5 %; жира до 15 %, белка 24,3 %, сахара 2 %, крахмала 8,2 %, минеральных веществ 6,3 %, теобромину и кофеина 2,5 %. Энергетическая ценность 100 г какао-порошка 289 ккал.

По способу обработки какао-порошок бывает: непрепарированный, т.е. не обработанный щелочами («Золотой ярлык», «Наша марка», «Прима»); препарированный, т.е. обработанный двууглекислой содой или углекислым аммонием. Последний обладает лучшим ароматом и вкусом, дольше не оседает, дает напиток с красноватым оттенком («Экстра», «Золотой якорь»).

По органолептическим показателям это порошок от светло- до темно-коричневого цвета, имеющий мягкую, однородную, сыпучую, без комков консистенцию. Вкус горьковатый, запах приятный, без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля влаги не более 6 %. При варке с водой в течение 2 мин должна получаться тонкая взвесь без осадка.



Рис. 9.2. Ветка и плоды
какао-дерева

Выпускают *растворимые какао-напитки*: «Дарья», «Кола-Као», «Несквик», «Микс фикс».

На предприятия общественного питания какао-порошок поставляют в бумажных пакетах или из полимерных материалов массой не более 5 кг или в металлических банках, коробках по 100 и 250 г.

Хранят какао-порошок в сухих складских помещениях при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 75 % в металлических банках 1 год, в другой упаковке — 6 мес.

В *кулинарии* какао-порошок используют для приготовления горячего напитка и для добавления в кремы, помаду, тесто в кондитерском производстве.

Вопросы

1. Укажите отличительные особенности повидла, варенья, джема, какао-порошка. Назовите их кулинарное использование. Результаты работы оформить в виде таблицы.

Наименование продукта	Краткая характеристика	Способы приготовления	Кулинарное использование	Условия и сроки хранения
повидло				
варенье				
джем				

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

