



Конспект урока

Предмет	технология
Класс	8 А
Учитель	Соколова Н.Б.
Дата урока	22.05
Тема урока	Десерты.
Основной вид учебной деятельности	Урок получения новых знаний

Ход урока

I. Организационный этап.

- Добрый день, девочки!

Продолжаем изучать кулинарию. Тема нашего урока «Десерты».

II. Изучение нового материала

Десерт — сладкое блюдо, подаваемое после основного, в конце трапезы. Их можно использовать во время завтрака, ужина, полдника. Десерт бывает сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов и/или орехов без добавления сахара/мёда.

Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой. Смысл десерта — не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании — это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда (пример — свинина с ананасами), не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Десерт может состоять из сыров, пирожков и т. п. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.

Десертом является

выпечка: торты, печенья, вафли, кексы, пироги;

различные виды конфет, пастилы, блюда из взбитых сливок;

сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты);

соки, содовые воды, компоты, кисели;

сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого;

Сладкие блюда приятны на вкус, питательны, вызывают чувство насыщения, усиливают деятельность пищеварительных желез и способствуют улучшению пищеварения. Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов – сахаров.

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

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10–14 °С) и горячие (65–70 °С)

Холодные сладкие блюда:

1. Свежие фрукты и ягоды;
2. Компоты;
3. Желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем);
4. Замороженные (t 4-6°С) (мороженое).

Для подачи суфле стол сервируют глубокой десертной тарелкой. В тарелку сначала наливают молоко или сливки, затем кладут кусочек суфле.

Температура подачи этих блюд не менее минус 4–6 °С.

Горячие сладкие блюда:

1. Пудинги;
2. Яблоки в тесте;
3. Печеные яблоки;
4. Гурьевская каша;
5. Сладкие омлеты.

Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–65 °С.

Требования к качеству готовых блюд:

- вкус, цвет, запах соответствуют приготовленному блюду;
- консистенция однообразная без комочков;
- прозрачность: компот, желе;
- мелкопористая, слегка упругая консистенция мусса. Недопустим слой желе в нижней части (самбук);
- пудинги имеют румяную корочку.

Существует блюдо, сравнительно недавно вошедшее в наш рацион – это изысканный дуэт холодных и горячих сладких блюд – фондю. Сочетание горячего шоколада и свежих ягод, растопленного сыра и гренок. Это блюдо – фантазия. Можно придумывать все новые и новые сочетания.

Свежие фрукты и ягоды сами по себе являются прекрасным десертом. Задача при обработке – сохранить привлекательный внешний вид, вкус и максимальное количество витаминов.

Используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты.

Натуральные свежие фрукты и ягоды полезны благодаря содержанию витаминов, органических кислот, минеральных солей.

Вы, конечно, помните, что ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград выкладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.

Компоты из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод.

Технологический процесс состоит из подготовки фруктов, ягод, варки сиропа, их соединения.

Следовательно, не все плоды подвергаются варке. Компоты из «нежных» ягод и фруктов (малина, клубника, черешня и т.п.) не варят. Подготовленные фрукты кладут в посуду и заливают кипящим сиропом. Настаивают в течение 3-4 часов.

Приготовление киселей

Кисели готовят из свежих фруктов и ягод, отваров, компотов, соков с добавлением желирующего вещества (крахмала)

По консистенции:

густые;

средней густоты;

полужидкие.

Правила подачи: в креманках с добавлением сливок, сметаны, меда.

Молочный кисель – добавка кукурузного крахмала. Подают с фруктово-ягодным сиропом, вареньем, на десертной тарелке.

Некоторые десерты — кисели, компоты, мороженое, желе — подают в креманках, которые ставят на десертную или пирожковую тарелку.

III. Практическая часть

О безопасных приемах работы на кухне вы уже знаете! Строго соблюдаем!

- 1. Приготовить любое сладкое блюдо.**
- 2. Отправить видео или фотоотчет мне на почту: Nina0765@mail.ru или на Watsapp в личку. Написать класс, фамилию и имя. Мой телефон: +79283099058**
- 3. Отчет о выполнении практического задания прислать до 24.05.2020 г**

Сайт с рецептами сладких блюд: <https://yummybook.ru/category/recepty-desertov-i-sladostej>

Домашнее задание: прочитать конспект, приготовить блюдо.