

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОС-
СИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРА-
ЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Методические указания по изучению дисциплины
для студентов заочного отделения по направлению подго-
товки 190304 – «Технология продукция и организация об-
щественного питания» (самостоятельная работа)

Профиль подготовки Технология продукция и органи-
зация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника _Бакалавр

Ульяновск - 2023

УДК 614.3

Лифанова С.П.(автор-состовитель) Методические указания по изучению дисциплины «Европейская кухня»: для студентов заочного отделения, обучающихся по направлению подготовки 190304– «Технология продукция и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр» /С.П.Лифанова.-Ульяновск, УЛ-ГАУ им. П.А. Столыпина. 2023.- 24с.

Содержание

Введение.....	.4
1.Рекомендации к изучению некоторых тем дисциплины.	5
2.Рекомендации к изучению самостоятельной работы	7
3. Оформление мультимедийных презентаций	18

Введение

Целью дисциплины «Европейская кухня» - является формирование навыков и умения теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной европейской кухни.

Задачи дисциплины:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции европейской кухни на предприятиях питания;

- планирование процессов кухни, основного производства организации питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания. Знать: •методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания. Уметь: • организовать технологический процесс производства продукции общественного питания. Владеть: •навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологического процесса производства продукции общественного питания.

Теоретические и практические навыки студент приобретает в процессе изучения дисциплины на лекциях, лабораторно-практических занятиях, выездах на предприятия общественного питания и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы

1.Рекомендации к изучению некоторых лекционных тем дисциплины

Тема 1. Основные модели питания населения планеты

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

Тема 2. Особенности европейской кухни

Европейская кухня путь развития, этапы

Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы, Франции, Бельгии, Великобритании, Ирландии, Шотландии, Уэльса)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Центральной и Восточной Европы (Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии, Чехии и Словакии, Польши)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 5. Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 6. Особенности балканской кухни (Болгарии, Румынии, Греции)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки

(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 8. Особенности организации питания иностранных туристов

Виды иностранного туризма. Организация питания иностранных туристов. Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран. Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания. Характеристика и классификация услуг. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран.

2. Рекомендации к изучению самостоятельной работы дисциплины

Самостоятельная работа – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Самостоятельная работы позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения лабораторной работы, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Решение технологических задач

Методика расчетов при решении технологических задач

Задачи работы:

Студент должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п.

1. Методика расчета количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности?
Выход 150г.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:

9кг сливок 35%жирности.

Выход одной порции 150 гр.

количество порции-?

Решение: 1 порция-125гр сливок 35%(Сборник рецептов кондитерских изделий)

9кг-9000гр

9000-X

125-100

Ответ:72 порции

Задачи для самостоятельного решения.

1. Задача. Рассчитайте количество порций шоколадного мусса, если для его приготовления было взято 1160г сливок 35%-ной жирности. Выход 100г

2. Задача. Рассчитайте количество порций блюда « Яблоки в слоеке», если для его приготовления было взято 15 кг яблок массой брутто. Выход 130г

3. Задача. Рассчитайте количество желатина, необходимого для приготовления самбука абрикосового в количестве 145 порций, если масса одной порции 100г.

4. Задача. Рассчитайте количество молока массой брутто, необходимого для приготовления 40 порций крема ванильного. Выход 125г

5. Задача. Сколько порций суфле клубничного можно приготовить при наличии 550 г клубничного пюре?

6. Задача. Сколько порций крема из апельсинов получится, если было взято 4,9 кг апельсинов массой брутто? Выход 75г

7. Задача. Какое количество молока необходимо взять для приготовления 150 порций желе из молока? Выход 100г. Молоко пастеризованное 3,2% -ной жирности заменить на сухое молоко.

8. Задача. Сколько желатина необходимо взять для приготовления 230 порций мусса земляничного? Выход 150г.

9. Задача. Сколько порций блюда «Яблоки по-киевски» получится из 6кг яблок массой брутто? Выход 150г

10. Задача. Сколько порций мусса яблочного на манной крупе можно приготовить, если в наличии 1,5кг манной крупы? Выход 150

11. Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

12. Задача. Какое количество сливочного масла необходимо взять для приготовления 80 порций суфле орехового? Выход 170г.

Составление технологических карт.

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептов и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (см таблицу 1)

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30, 40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами,

второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов, порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Таблица 1

Предприятие _____ Утверждаю

Адрес _____ Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия)

Сборник рецептов: год издания

----- Колонка вложения:

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса полуфабриката (готового продукта) г	Вес нетто на порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
						Требования к качеству: Требования к отпуску:
	Выход					

Составитель: **Задание: составить технологические карты для следующих изделий:**

Холодные десерты:

ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом

торт из замороженного мусса

крем ванильный

миндальный крем с ягодами

холодное суфле с фруктами
кофейный террин
ягодный террин, парфе из белого шоколада
щербет
лимонный щербет
гранита из апельсинов
пай с фруктами и миндальным кремом
тирамису
чизкейк классический.
Горячие десерты
суфле ванильное
шоколадно-ореховое на манной крупе
воздушный пирог из яблок
суфле из ягод и фруктов
пудинг шоколадно-фруктовый паровой
морковный кекс с глазурью
снежки из шоколада
десерта с грушей «с обжигом»..
гурьевской каши
снежков в горячее сливочном соусе
шоколадно-фруктовое фондю

десертов фламбе.

Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов. Пищевая и энергетическая ценность десертов рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы „Химического состава российских продуктов“ (И. М. Скурихин (рекомендуется в жестком переплете)).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр „Химический состав импортных и других продуктов“ по такому принципу:

№ п/п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в кка- лориях
		Белки в граммах	Жи- ры в граммах	Углеводы в грам- мах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

$$\text{Ккал} = \text{Белки} \times 4 + \text{Жиры} \times 9 + \text{Углеводы} \times 4$$

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

„Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий“.

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В столбце 3: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В столбце 4, 5, 6: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 x 4) + (графа 5 x 9) + (графа 6 x 4).

В графе 8: Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4, 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие): белки - 6 %, жиры - 12 %, углеводы - 9 %, энергетическая ценность - 10 %

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда: (технологическая карта №)						
№ п/п ингредиентов	Наименование ингредиентов	Вес нетто в гна 1 порцию	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в Ккалориях
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	
столбец 1	столбец 2	столбец 3	столбец 4	столбец 5	столбец 6	столбец 7
1						
2 р а ф а	Итого без учета потерь при тепловой обработке					
9 з р а ф а 1	Итого с учетом потерь при тепловой обработке					

Теоретический расчет химического состава блюд

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г 1, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (K_T) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

$$K_T = B \times 4,0 + Ж \times 9,0 + У \times 4,0$$

Пример теоретического расчета химического состава блюда Каша гречневая рассыпчатая

Раскладка	Масса (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Гречневая крупа (ядрица)	40	5,04	-	27,2
Масло сливочное любительское	5	0,05	3,9	0,03
Всего:	45	5,09	3,9	27,23

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

$$100 \text{ -- } 12,6$$

$$40 \text{ — } x$$

$$12,6 \times 40$$

$$x = \frac{\quad}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

$$100$$

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

$$K_T = 5,04 \times 4 + 3,9 \times 9 + 27,23 \times 4 = 164,18.$$

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету $K_T = 164$ ккал. **1.** В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) $1 \text{ ккал} = 4,184 \text{ кДж}$.

Задания для самостоятельного решения: Рассчитать пищевую и энергетическую ценность десертов:

- кофейный террин
- ягодный террин, парфе из белого шоколада
- щербет
- лимонный щербет
- гранита из апельсинов
- пудинг шоколадно-фруктовый паровой
- морковный кекс с глазурью

- снежки из шоколада
- десерта с грушей « с обжигом»..
- гурьевской каши
- снежков в горячее сливочном соусе
- шоколадно-фруктовое фондю
- десертов фламбе.

3.Оформление мультимедийных презентаций ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов созданных в программе MicrosoftPowerPoint.

- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.
- Прямые цитаты размещается на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.
- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
- Каждый слайд имеет заголовок. **Стили заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.
- **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.

- Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
- Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
- Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
- **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
- Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Структура презентации:

- На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель дипломной работы, дата создания, организация.
- На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
- Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
- Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
- Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.

- В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Перечень тем для разработки презентаций

- Использование отделочных полуфабрикатов в приготовлении десертов.
- Способы отделки десертов карамелью.
- Варианты отделки десертов шоколадом.
- Особенности приготовления французских десертов.
- Использование фруктовых масс в приготовлении десертов.
- Особенности сервировки десертных столов.
- Это сладкое слово десерт.
- Особенности приготовления десертов на основе творога.
- Особенности приготовления итальянских десертов.
- Особенности приготовления десертов на основе сыра.
- Особенности приготовления десертов на основе фруктов.
- История появления десертов.
- Декорирование холодных десертов.
- Декорирование горячих десертов.
- Новые сырьевые компоненты в приготовлении десертов.
- Особенности приготовления немецких десертов.
- Санитарные правила при приготовлении десертов.

Составление логических схем

Алгоритм по составлению логических схем

1. Просмотрите внимательно содержание материала по учебному пособию.

2. Внимательно изучите текст, выписывая из них основные понятия.

3. Еще раз прочитайте текст с целью нахождения связей между понятиями и найдите в тексте или на основе умозаключений обобщающие понятия, термины.

4. Найдите наиболее общие понятия, категории, объединяющие все содержание текста (не исключено, что это объединяющее понятие заключено в заголовках текста).

5. Постройте логическую структуру, включающую выбранные вами понятия с учетом взаимодействия между ними.

6. Сверьте полученную логическую структуру, прочитав текст еще раз, при необходимости уточните структуру.

Требования к составлению логических схем:

- простота (минимальное количество схемных элементов и их связей);
- целевая и смысловая значимость элементов и связей и их иерархическое расположение (основные, вспомогательные и т. д.);
- наглядность схемы (цветовое решение и т. п.).

Например: **Тирамису**

Ингредиенты на 4 порции по 150 гр

- 160 гряц
- 100 г сахара
- 500 г маскарпоне
- 250 г печенья Савоярди
- 350 мл кофе (растворимого или сваренного)
- порошок какао
- 30 мл вина "Марсала" (или любого другого), или рома, ликера, бренди, коньяка

Выход: 1000гр

Отделить белки от желтков.

Желтки растереть с сахаром. Добавить маскарпоне, перемешать лопаткой или ложкой. Белки взбить в крепкую пену. Добавить белки в желтково-сырную массу, аккуратно перемешать. Палочки окунуть в холодный кофе.

Палочки надо окунать очень быстрым движением, чтобы они не размокли. Сварить крепкий кофе. В форму плотно выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить половину крема, разровнять. На крем снова выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить оставшийся крем, разровнять.

Поставить в холодильник на 5-6 часов. Затем посыпать через сито какао. Разрезать на порции.

Логическая схема приготовления "Тирамису".

Отделить белки от желтков – желтки растереть с сахаром – добавить маскарпоне – белки взбить – добавить в желтки – перемешать – печенье окунуть в холодный кофе – уложить в подготовленную форму – сверху уложить половину крема – накрыть печеньем – выложить оставшийся крем – разровнять – поставить в холодильник – посыпать какао ч/з сито-нарезать на порции.

Задания:

Составить логические схемы следующих десертов: муссов лимонного, ягодного, апельсинового, плодово-ягодного на манной крупе, парфе, тирамису, чизкейков, бланманже, кремов: ванильного, шоколадного, цитрусового, суфле, пудингов, овощных кексов, суфле, груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли.