

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

ИННОВАЦИОННЫЙ ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

Образовательная область «Общественное питание»

Гастрономическое дефиле

(разработка технологических карт и приготовление авторских десертов,
их презентация на Вечере десертов в кафейне)



Выполнила: Митюкова Юлия Алексеевна
студентка БТПИТ, группа № Т 9-1
по специальности Технология
продукции общественного питания
Руководитель проекта:
Усачева Г.В.,
преподаватель спецдисциплин

Брянск -2022

RUSSIAN FEDERATION
THE DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE BRYANSK REGION
STATE AUTONOMOUS PROFESSIONAL EDUCATIONAL INSTITUTION

BRYANSK TECHNICAL SCHOOL OF CATERING AND TRADE

INNOVATIVE CREATIVE PROJECT

Meaningful direction “Catering and trade”

«Gastronomic fashion show»

Work rote: Yulia Mityukova
student T 9-1 of group
by profession technology
of public catering products
Project Manager: Usacheva G.,
the teacher of special disciplines

Bryansk-2022

Содержание

Введение	4
1. Основная часть.....	7
1.1. Теоретический раздел.....	7
1.2. Дизайн-анализ.....	16
1.3. Технологический раздел.....	19
1.4. Экономический раздел.....	27
Заключение и рефлексия	31
Список литературы.....	34

ВВЕДЕНИЕ

Обоснование выбора темы

Десерт должен быть захватывающим, потому что он прибывает, когда гурман больше не голоден.
(Александр Гримод де ла Рейньер)



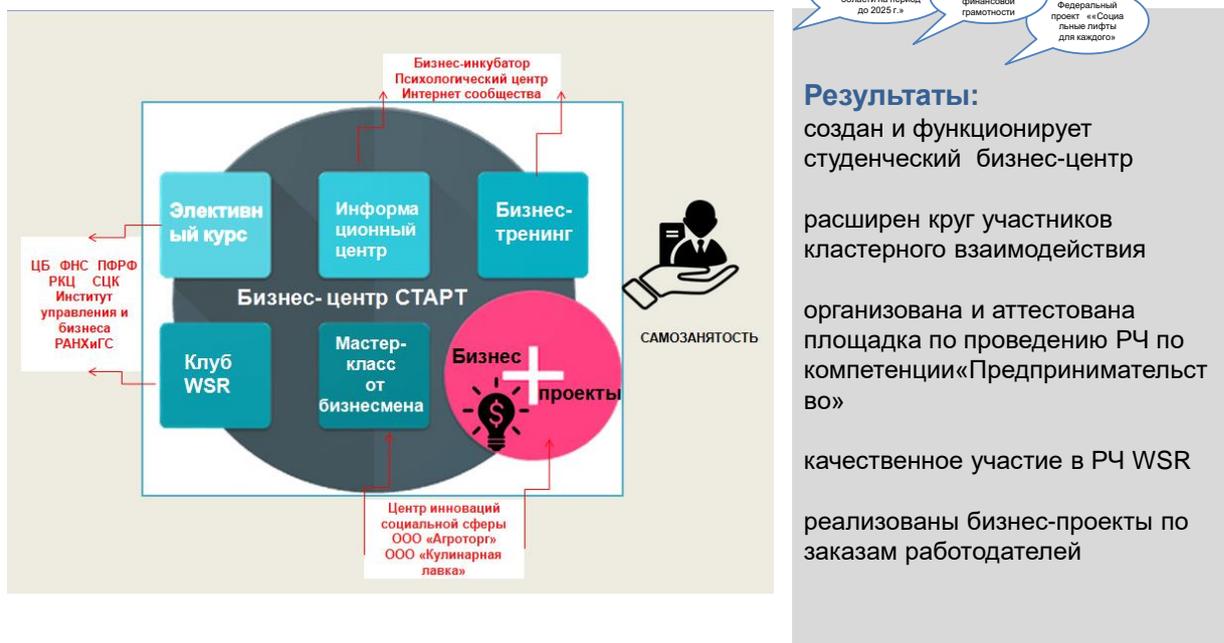
С 2021 года в нашем техникуме реализуется портфель проектов развития. Один из проектов - студенческий Бизнес - центр «Старт».

Этот проект направлен на:

- формирование у студентов компетенций, способствующих разработке и запуску предпринимательских проектов на основе собственной коммерческой идеи, а также развитие навыков эффективного командообразования и лидерских качеств, готовности к самозанятости;
- создание площадки обмена опытом между студентами, и действующими предпринимателями.

Образ нашего Бизнес – центра мы представляем так:

Образ Бизнес-центра



Одним из направлений работы является разработка и реализация проектов по заказам работодателей.

Сегодня я представляю инновационный проект «Гастрономическое дефиле», выполненный по заказу шеф – повара кофейни «Щебетун», выпускника нашего техникума Фирсова Руслана, победителя первого Чемпионата Молодые профессионалы по компетенции «Поварское дело».

Руслан постоянно продумывает разные маркетинговые ходы по привлечению посетителей. У него возникла интересная идея, которую он предложил нам воплотить в проекте по организации вечера десертов.

Актуальность темы проекта определяется не только заказом работодателя.

Для нас это и возможность представить свои авторские десерты, в оригинальном оформлении и интересной подаче.

Наигравшись с содержанием десертов, кондитеры обратились к их форме: тем более, что в век социальных сетей игнорировать внешний вид еды ну никак не получится. Тут, кажется, работает принцип, чем ярче, тем лучше – а иначе кулинарный шедевр затеряется в ленте среди одинаковых

чизкейков и безликих тирамису. Десерт – это сладость и, конечно же, удовольствие, но не только вкусовое, но и визуальное. Что ни говори, а десерт должен быть красив снаружи и внутри одновременно.

Так же не будем забывать, что технологии предприятий общественного питания не стоят на месте, а с каждым годом проявляются инновации в производстве, в кулинарном дизайне, а нам, будущим технологам, необходимо соответствовать мировым стандартам.

И мы понимаем, что можем внести свой вклад в развитие понимания кулинарного дизайна.

Цель проекта: разработать технико-технологические карты авторских десертов и подготовить презентацию изделий на Гастрономическом дефиле.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить теоретический материал по данной теме;
- разработать авторские рецепты десертов;
- изучить афористичную формулу десертов;
- организовать процесс приготовления и приготовление десертов на базе наших мастерских техникума;
- реализовать проект на базе кофейни «Щебетун».

Методы исследования

Теоретические:

работа с научно-популярной литературой;

сравнительный анализ полученной информации.

Эмпирические:

методом опроса определить уровень осведомленности жителей г. Брянска и студентов ГАПОУ БТПИТ по разновидностям десертов;

методом опроса изучить спрос и предложение по десертам.

Математический:

статобработка;

построение параметрических данных с помощью диаграмм.

Новизна проекта заключается в том, что мы разработали авторские рецепты десертов и предложили оригинальную презентацию изделий в кофейне.

Объект исследования

Область «Кулинария»

Предмет исследования

Десерты, кулинарный дизайн, презентация



Для эффективной реализации проекта мы будем использовать полученные в техникуме знания по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента» и по дисциплинам: «Кулинарный дизайн», "Организация предприятий общественного питания", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров".

В результате проектной деятельности мы с моим научным руководителем Усачевой Г.В. выполнили заказ работодателя, усовершенствовали навыки изготовления десертов и поэкспериментировали с дизайном изделий.

1. Основная часть

1.1. Теоретический раздел

Из истории

Не десятки, не сотни - десятки тысяч блюд создала за всю историю мировая кулинария. О десертах написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни. Примитивная кухня, какой

она была у первобытных народов, прошла долгий и трудный путь своего развития, прежде чем, наконец, превратилась в изысканное Кулинарное Искусство, впитавшее в себя достижения современной науки.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То десерты возносили до небес, считая одним из самых лучших удовольствий, то относились к ним чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Удивительно ли, что позднее в Древнем Риме поварское искусство достигло расцвета именно при помощи поваров греков? С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома.

При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрерывное соперничество по кулинарной части.

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини.

Из истории десертов на Руси... Вся пища наших предков, была простой и полезной. До конца XVII — начала XVIII в. России десерт назывался «заедками». К заедкам относились: сахар, пряники, сахарные изделия (леденцы), варенье, засахаренные фрукты, изюм, чернослив, сушеная вишня, винные ягоды, орехи, а также фрукты и некоторые засахаренные овощи. Заедки подавались как после обильного застолья, так и в промежутках между едой, в течение дня в качестве перекуса. Еще эти лакомства назывались «ласкосредство», – об этом пишет «Большой кулинарный словарь». Этим словом обозначали «милые, приятные лакомства». Словам «заедки» и «постолье» (то, что подают после стола) на смену пришло французское слово «десерт».

Известен и удивителен тот факт, что дизайнеров, живописцев и фотографов вдохновляют именно десерты на создание необычных нарядов. Удивительны те произведения (иначе не назвать) искусства, которые мы видим в результате их творческого самовыражения. Порой эти шедевры потрясают воображение и остается только загадкой: будет ли востребовано то, что создается их руками и насколько это приемлемо для нашей обыденной жизни, или все буйства креатива останутся запечатленными на пленке или холсте. Но согласитесь, каждый хотел бы, хотя бы раз в жизни просто попробовать что-то подобное.

В общих чертах, еда и мода - это соединение интересных элементов из разных кулинарных традиций в одно, совершенно новый, десерт. Или приготовление традиционных десертов с экзотическими акцентами, когда добавление необычного компонента - продукта, специи или соуса от другой культуры - меняет или дополняет привычный вкус, делая его неожиданным, ярким и более полным

Сегодня десерты используются каждым творчески развивающимся шефом, пытающимся разнообразить свою работу. Но сама потребность в моде возникла относительно недавно - когда иссякла возможность изобрести в кулинарии что-нибудь принципиально новое.

Именно тогда повара начали придумывать и совершенствовать отдельные детали, мелочи. В наше время это происходит повсеместно - не только в кулинарии, но и в моде.

Инновации в технологии производства продукции

Инновация в широком смысле означает обновление какого-либо объекта, проведение в нем изменения. Инновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Инновации в общественном питании - это воплощения в виде нового продукта, услуги, технологии и передовых устройств, обладающих явными преимуществами при использовании в производстве. Инновационным оборудованием сферы общественного питания является оборудование,

отличающееся уникальными, новыми свойствами и качественными характеристиками, позволяющими достигать желаемых результатов деятельности за счет экономии ресурсов, за счет совершенствования технологии производства продукции и обслуживания клиентов. Основное направление развития инноваций в общественном питании это инновации в технологии производства продукции. Качество сырья в основе приготовления десертов лежат ингредиенты: свежесть, качество и происхождение продуктов являются основополагающими. Польза продуктов зависит не только от калорийности, но и от способа их приготовления.

Современные технологии способствуют привлечению клиентов. Автоматизация процессов производства способствует повышению производительности труда, соблюдению технологии приготовления пищи, снижению затрат связанных с контролем технологического процесса и, соответственно, стоимости блюда.

Всем известно, что вкусно приготовить - это половина дела. Готовый десерт должен выглядеть аппетитно и красиво. Настоящие повара хорошо знают, как важна подача десертов! И часто цвет способен удовлетворить взгляд раньше вас даже на вкус. В связи с этим, современному повару приходится экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и технологии декорирования десертов.

В своей работе мы решили добавить в декор десерта продукт, приготовленный с помощью **дегидрирования**.

Пищевые дегидраторы, без сомнения, завоевывают популярность среди любителей здорового питания. Обычно состоящие из нескольких небольших полок или секций, дегидраторы используют небольшое количество тепла и встроенный вентилятор для рассеивания горячего воздуха по всему устройству. Со



временем это уменьшает количество воды в пище, пока она не станет сухой и иногда слегка коричневой. Процесс может быть длительным, но результат того стоит.

Хотя нашим предкам не повезло иметь удобные дегидраторные машины на кухне, метод сушки и обезвоживания пищи использовался тысячи лет. Некоторые исследования даже датируют эту идею доисторическими временами. Рассмотрим более популярно данную технологию.

Каковы преимущества?

Вкус. Удаление воды из фруктов и овощей естественным образом концентрирует и усиливает их аромат.



Обезвоживание делает фрукты и овощи более похожими на лакомство, чем на здоровую цельную пищу – это отличный способ приучить детей (и взрослых) к здоровому питанию.

Сохранение. Как и наши предки, мы можем использовать обезвоживание как форму хранения. Извлечение влаги из пищи ограничивает количество плесени, дрожжей и бактерий, которые могут повлиять в продукт – так как большинству противных бактерий нравится питаться свежими, наполненными водой продуктами. Кроме того, обезвоживая пищу самостоятельно, вы можете устранить потребность в искусственных консервантах, которые часто можно найти в обезвоженных продуктах в магазинах. Вы также можете заготавливать еду на более поздний срок, добавляя воду или добавляя ее в суп, соус или рагу – у вас будет спелое манго даже в глубине зимы.

Снижается ли пищевая ценность?

Когда продукты обезвоживаются с помощью небольшого кухонного дегидрататора, высокая температура иногда может снизить питательную ценность определенных фруктов и овощей. Например, витамин С содержится в некоторых фруктах в определенной степени, но он также чувствителен к теплу, воде и даже воздуху, поэтому приготовление пищи часто может снизить содержание витамина С в пище. Витамин А также чувствителен к свету и теплу. Однако, поскольку тепло в дегидрататоре очень слабое, некоторые исследователи пришли к выводу, что потеря питательной ценности может составлять всего лишь 5%, что делает ее почти такой же полезной для здоровья, как и свежие продукты.

Идеи дегидрации

Фруктовые чипсы. Для этого способа вы можете использовать даже перезрелые фрукты. Сделайте пюре из фруктов (по желанию подсластите), затем вылейте смесь на лоток дегидрататора и используйте лопаточку, чтобы распределить ее тонким слоем. Затем просто включите дегидрататор и дайте смеси высохнуть не менее шести часов.

Ягодные заготовки. Урожай ягод слишком короткий и мы часто не успеваем ими насладиться. Попробуйте заготовить спелые сезонные ягоды впрок с помощью дегидрататора. Потом вы сможете использовать их для приготовления десертов.

Так же в приготовлении своих десертов я использовала **шкаф шоковой заморозке, термомикс, пищевой принтер.**



Шоковая заморозка продуктов – это технология быстрого и эффективного охлаждения пищи. Эта технология хоть и считается новой на сегодняшний день, но уже нашла свое применение на

очень многих предприятиях общественного питания.



Фишка шоковой заморозки заключается в том, что большинство шкафов интенсивного охлаждения могут охлаждать продукты с первоначальной температурой выше этой нормы, то есть даже $+90^{\circ}\text{C}$. Шоковая заморозка не вызывает изменения структуры и химического состава продуктов питания. В ее основе лежат особенности замерзания жидкости. Суть метода заключается в охлаждении пищи с такой скоростью, при которой происходит микрокристаллизация воды. Но это не простое замораживание, ведь объем кристаллов льда по

отношению к начальному объему жидкой субстанции не увеличивается. Тут главный критерий - скорость замерзания, а не температурный режим.

-На первом этапе происходит охлаждение продукта от $+20$ до 0°C . Снижение температуры продукта здесь идет пропорционально количеству работы по отбору тепла.

-На втором этапе происходит переход из жидкой фазы в твердую при температурах от 0 до -5°C . Работа по отбору тепла у продукта весьма значительна, однако температура продукта практически не снижается, а происходит кристаллизация примерно 70% жидких фракций продукта, которую назовем подмораживанием.

-На третьем - происходит домораживание при температурах продукта от -5 до -18°C . Снижение температуры опять идет пропорционально выполняемой

холодильной машиной работы

Термомикс – один из неотъемлемых атрибутов



современной кухни. Термомикс с легкостью заменит вам множество приборов и приспособлений, ведь он умеет взвешивать, блендировать, размешивать, измельчать, молоть, замешивать, взбивать, помешивать, эмульгировать, готовить на пару, варить и нагревать до определенной температуры. Термомикс гарантирует вам всегда успешный результат. Это стало возможным благодаря уникальной функции управляемого приготовления и рецептурным чипам – кулинарным книгам нового цифрового формата с рецептами, специально разработанными для Термомикса. Он сам задаст температуру и время приготовления, а вам останется только добавить ингредиенты. Или же вы можете выбрать ручное приготовление и сами управлять процессом приготовления. Что бы вы не выбрали, приготовление пищи еще никогда не было таким простым!



Печатать еду? Да!

Внешне устройство ничем не отличается от обычного принтера, да и работает по тому же принципу, разница лишь в том, что печатает он пищевыми красителями на пищевой бумаге. У напечатанной принцессы можно сразу попробовать откусить кусочек платя.

Правда, это будет не очень вкусно, хотя и съедобно. Задача распечатанную картинку просушить, вырезать по форме сладкого лакомства и приложить к влажной поверхности. Она прилипнет, пропитается кремом, станет эластичной и сладкой, а десерт превратится в очень красивое и необычное угощение.

Заправляется пищевой принтер пищевыми чернилами, а печать производится на вафельной или сахарной бумаге различной толщины. Вафельная бумага изготавливается из рисового или картофельного крахмала с добавлением воды. Она стоит дешевле, совершенно безвкусна и приобретает вкус используемого крема или пропиточного сиропа. Сахарная

бумага стоит дороже, изготавливается из сахара, патоки, сорбитового сиропа, эмульгаторов, модифицированной целлюлозы, стабилизаторов. Она слегка сладковата на вкус и картинки на ней получаются более четкими и яркими.

Что бы продолжить нашу работу, мы постарались выяснить ситуацию со знанием десертов у жителей Брянска с помощью социологического опроса и минимаркетингового исследования.

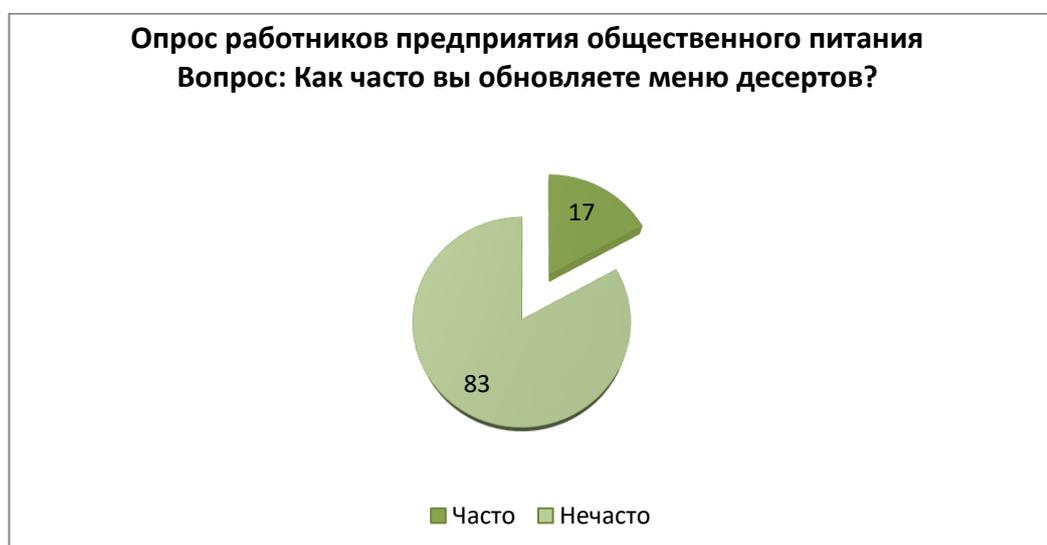
Данные приведены в виде диаграммы.

Социологический опрос



1. Знаете ли вы, что относится к десертам?
2. Уделяете ли вы внимание оформлению десерта?
3. Как часто вы заказываете десерт?

Минимаркетинговые исследования



При посещении ряда ресторанов, кафе и кафетериев у нас была возможность ознакомиться с дизайном и способом подачи десертов.

На основании анализа результатов минимаркетингового исследования мы сделали вывод: десерты в ассортименте организаций общественного питания есть, но обновляется данное меню нечасто. Дизайн традиционный.

1.2. Дизайн-анализ

Начиная работу над планом мероприятий по разработке авторских рецептов десертов, необходимо определить достоинства и недостатки разных вариантов. Для начала, изучив необходимую литературу, мы рассмотрели ассортимент современных десертов, которые сейчас на пике моды.

Десерты	Достоинства	Недостатки
<p>Тирамису</p> 	<p>Вкусный, нежный, не приторный, гармоничное сочетание вкуса.</p>	<p>Высококалорийный; достаточно высокая цена, традиционный дизайн.</p>
<p>Чизкейк</p> 	<p>Нежный, легкий, неприторный.</p>	<p>Не хватает начинки; высокая калорийность; использование не натурального продукта (вырабатывают из растительных сливок, соевого белка и стабилизаторов продукт, который по вкусу и внешнему виду не отличается от натуральной сметаны - сметанный продукт), традиционный дизайн.</p>
<p>Муссовые десерты</p>	<p>Большой</p>	<p>Стоимость зависит от</p>

	<p>ассортимент, в меру сладкий относительно недорогой, натуральные продукты.</p>	<p>сезонности ягод и фруктов входящие в состав, разнообразные варианты дизайна</p>
---	--	--

Проанализировав приведенные данные, мы решили остановиться на муссовых десертах.

Современные десерты не только вкусные, но и полезные блюда. Компонентами могут являться любые продукты и сырье, так, как многообразие сочетаний - безгранично. Независимо от сложности, все десерты требуют внимания к деталям, от которых зависит как вкус, так и вид блюда.

Оформлению десертов, должно быть отдан 40% времени приготовления, так как, предвкушая вкус, нас должен восторгать и внешний вид.

Сейчас тенденции в приготовлении десертов, кардинально отличаются от прежних. В погоне за модой, кондитеры и повара, учатся делать легкие, обезжиренные, высокоэкологичные, а главное вкусные десерты. Многие десерты пришли к нам из Франции, Италии, Германии, Швейцарии, а мы со своей стороны дополнили их, скорректировали, и уже получили новый десерт.

В наше прогрессивное время, мы можем получить любой десерт, которой пожелает наша фантазия: дизайнерские пирожные, эксклюзивные печенья, конфеты ручной работы, торты с вашим портретом, и многое другое.

Обильная и сытная трапеза требует легкого и простого десерта. Если же меню построено, начиная от простых блюд, то нарастание должно быть через сложности к щедрому концу.

При составлении меню нужно постараться избежать повторения блюд с одинаковым вкусом или фактурой. Чем больше в меню разнообразных десертов, тем сложнее потребителю будет себе отказать.

Кулинария – не просто искусство. Это стиль жизни, заставляющей всё время двигаться вперед, ни на минуту не прекращая поиска. Дизайн блюд подтвержден влиянию моды, и то, что сегодня выглядит актуально, завтра может показаться смешным и неуклюжим. Но экспериментировать надо, если мы хотим, чтобы в наши изделия влюблялись с первого взгляда.

Наши результаты:

это удивительный вкус;

это, радующий глаз, кулинарный дизайн;

это использование инновационных технологий, что, несомненно, оценят повара предприятий общественного питания.

Поэтому, мы надеемся на то, что кафетерий «Щебетун» и рестораны Брянска будут готовы включить наши десерты в свои меню. Особое внимание мы обратили на дизайн наших десертов и добавили элементы, изготовленные с помощью инновационного производственного оборудования.

1.3. Технологический раздел

Основные пути выполнения работы



Создание данного проекта включает следующие этапы:

1. Подбор, изучение ассортимента и рецептур десертов.

Проанализировали ассортимент предлагаемых десертов в организациях общественного питания Брянска.

2. Социологический опрос и минимаркетинговые исследования. При проведении исследований мы использовали следующие направления:

- опрос жителей г. Брянска по теме десертов;

-опрос работников предприятий общественного питания по регулярности обновления меню десертов;

- ознакомление с дизайном изделий при посещении ряда предприятий общественного питания г.Брянска.

3. Разработка технико-технологических карт. После изучения архивных материалов, справочной литературы была разработана технологическая нормативная документация на несколько видов десерта.

4. Экономическое обоснование. Расчет стоимости десертов.

5. Приготовление десертов.

6. Реклама изделия.

7. Приготовление и дегустация десерта на базе техникума. Разработанные нами десерты в современной подаче были приготовлены и презентованы студентам и преподавателям техникума и получили высокую оценку.

8. Реализация проекта на базе кафетерия «Щебетун». Отзывы приглашенных о вкусовых качествах представленных десертов были положительными. Особо высокую оценку получила оригинальная форма презентации изделий.

9. Анализ проделанной работы.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Лимонный тарт

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо:

Лимонный тарт

Вырабатываемое и реализуемое:

в кофейне «Щебетун»

2. Требования к сырью.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно - эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

3. Рецепт.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
ПЕСОЧНЫЙ П/Ф:		40
Яйца (яичный желток)	-	20
Сахарная пудра	40	40
Ванильная пудра	1	1
Масло сливочное	100	100
Мука пшеничная	150	150
СОУС:		20
Лимон (сок)	40	7
Яйца желток	-	25
Сахар	10	10
Сливочное масло	15	15
КРЕМ		40
Лимон сок лимона	50	10
Яйца желток	1/2шт	20
Сахар	15	15
Сыр «маскарпоне	15	15
Сливочное масло	15	15
МЕРЕНГА:		
Яйца белок	1/2шт	20
Сахарная пудра	40	40
Вода	50	50
Сахар	15	15
ДЕКОР		30
Чипсы из апельсина	-	5
Безе	-	5
Выход		140

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству.

4.2. Отделяют белки от желтков, стараясь, чтобы ни одна капля желтков не попала в чашу с белками. В абсолютно чистой и сухой посудине взбиваем яичные белки.

Сначала включаем миксер на малые обороты. Когда появится пена, понемногу, по столовой ложечке начинаем добавлять к белкам крахмально-сахарную смесь, параллельно повышая частоту оборотов миксера. Под конец добавляем сахарный сироп. Взбиваем белки до устойчивых пик. После часть перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на силиконовый коврик нужной формы меренгу. Духовой шкаф разогреваем до температуры 90-100 °С и выпекаем около 1,5 часа. После достаем и даем остыть. А в это время приготавливаем лимонный крем для этого выдавливаем сок лимона и соединяем с сахаром и желтками от яиц. Все соединяем в чаше термомикса включаем на 6 скорость и 80 градусов и оставляем на 5 минут. Охлажденное сливочное масло нарезаем на кубик и по одному вводим в полученную смесь. Крем готов. Апельсин моют и нарезают на слайсере затем закладываем в дигидратор и ставим на 60 градусов до полного высыхания. Готовят итальянскую меренгу в чаше миксера взбиваем белок с сахарной пудрой. На плите готовим сироп. Затем полученный сироп вливаем в чашу миксера до устойчивых пик.

5.Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Десерт отпускают на тарелке черной прямоугольной сланцевой, на тарелку наносим соус, декорируют апельсиновым чипсом, безе и меренгой.

5.2. Температура подачи +2+6°С.

5.3. Срок реализации в течение 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда:

внешний вид – поверхность ровная,

консистенция – нежная, хрустящая

цвет – меренга золотая, крем желтоватый.

вкус – кисло сладкий

запах – с ароматом лимона

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95

«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

7. Пищевая и энергетическая ценность 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,6	11,9	34,13	121,5



«Утверждаю»
руководитель предприятия Ф.И.О

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**Черные белые сладости****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо:

Черные белые сладости

Вырабатываемое и реализуемое:

в кофейне «Щебетун»**2. Требования к сырью.**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно - эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

3. Рецепттура.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
СОРБЕТ:		45
Пюре из лайма	27	27
Вода	70	70
Сливки 33%	18	18
Сахар	13	13
Желатин пластинчатый	2	2
СОУС:		30
Сливки 33%	40	40
Сахарная пудра	10	10
Краситель пищевой	1	1
СПОНЖ:		10
Яйцо куриное	1шт	40
Разрыхлитель	6	6
Краситель	1	1
Мука	12	12
Сахарная пудра	14	14
РАФФАЕЛЛО:		30
Сгущенное молоко	10	15
Масло сливочное	5	5
Кокосовая стружка	15	15
ДЕКОР		10
Шоколад	-	10
Выход		135

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству.

4.2. Приготовление сорбета: Замачиваем желатин.

Все, кроме желатина смешиваем в кастрюле и доводим до кипения, затем вводим желатин размешиваем до полного растворения и разливаем по формочкам. Убираем в шкаф шоковой заморозки до полного застывания.

Конфетки рафаелло: в миске соединяют сгущенное молоко, кокосовую стружку и размягченное сливочное масло, хорошо перемешиваем и формуем шарики, убираем в шок. Соус в сотейнике соединяем сливки и сахарную пудру доводим до кипения и вводим краситель.

Спонж: все ингредиенты смешиваем в стакане из подблендара и взбиваем до пышной консистенции затем делим на две части в одну часть добавляем черный краситель в другую белый, ставим в микроволновую печь на 1-1,5 мин.

Шоколад темный растапливаем в микроволновой печи импульсами и постоянно помешиваем затем перекладываем в мешок кондитерский и отсаживаем в холодную воду.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Десерт отпускают на тарелке плоской круглой диаметр 28 см., на тарелку наносим соус, выкладываем сорбет, рафаелло, декорируем спонжем и шоколадом.

5.2. Температура подачи +2+6°C.

5.3. Срок реализации по заказу клиента.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – выложено аккуратно,

консистенция – нежная

цвет – бело - черный

вкус – кисло сладкий

запах – свойственным входящий состав продуктов.

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

7. Пищевая и энергетическая ценность 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4	8	35,5	230



«Утверждаю»
руководитель предприятия Ф.И.О

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**Черно - белая любовь****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо:

Черно - белая любовь

Вырабатываемое и реализуемое:

в кофейне «Щебетун»**2. Требования к сырью.**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно - эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

3. Рецепттура.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
МУСС ШОКОЛАДНЫЙ:		
Желатин листовой	12,5	12,5
Сахар	17,5	17,5
Шоколад	175	175
Молоко	125	125
Сливки 33%	250	250
ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ:		
Желатин листовой	25	25
Сахар	350	350
Глюкоза	350	350
Вода	250	250
Молоко сгущенное	250	250
Какао-масло	103	103
Краситель	2	2
Шоколад белый	165	165
БИСКВИТ «ДАКУАЗ»:		
Яйца белок	1/2шт	20
Сахарный песок	20	20
Шоколад темный	14	14
Мука пшеничная	7	7
Мука миндальная	25	25
ЖЕЛЕ:		
Желатин листовой	7,5	7,5
Пюре малины	220	220
Сахарный песок	30	30
Выход		500/55/55/55

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству.

4.2. Приготовление мусса: Желатин замачиваем в холодной воде 5-10 минут. Соединим в кастрюле молоко с сахаром, доводим до кипения и вводим подготовленный шоколад. В готовую смесь вводим желатин перемешиваем затем пробиваем блендаром. Сливки

взбиваем отделе, затем соединяем с полученной маслом аккуратно размешивая, выливаем по формочкам. Готовим зеркальную глазурь: Замачивают желатин в холодной воде 5-10 мин. Соединяем глюкозу и сироп, сахар, воду доводят до кипения и увариваем до 103 градусов. Уваренный сироп выливают на шоколад соединенный со стуженным молоком, какао-маслом, замоченным желатином и красителем. Полученную массу аккуратно перемешиваем до полного растворения желатина и пробиваем блендером в течение 2 мин. После массу накрываем в контакт и охлаждаем. После массу необходимо разогреть до рабочей температуры 32-35 градусов. Бисквит: Яичные белки соединяют с сахаром и взбивают до пышной консистенции. Шоколад растапливаем и соединяем с двумя видами муки, добавляем взбитый белок. Все аккуратно перемешиваем и выливаем в форму. Выпекаем при температуре 200 градусов.

Желе: Замачиваем желатин на 5-10 минут в холодной воде. Пюре соединяем с сахаром провариваем и вводим желатин. Заливаем в форму и убираем до застывания в шкаф шоковой заморозки.

Производим сборку десертов. Затем перед подачей покрываем глазурью и велюром.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Десерт отпускают на тарелке плоской черной диаметр 30 см.

5.2. Температура подачи +2+6°C.

5.3. Срок реализации в течение 30 мин с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – глазурь ровная, велюр равномерный.

консистенция – нежная, однородная с прослойками.

цвет – черно – белый.

вкус – в меру сладкий

запах – свойственный в ходячий в состав продуктов

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95

«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

7. Пищевая и энергетическая ценность 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,6	11,9	34,13	121,5



1.4. Экономическое обоснование проекта

Калькуляционная карточка Лимонный тарт

<i>Номер по порядку</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма кг.</i>	<i>Цена руб. коп. за кг</i>	<i>Сумма руб. коп.</i>
1	Сахарная пудра	0,080	250-00	20-00
2	Ванильная пудра	0,001	1200-00	1-20
3	Масло сливочное	0,130	455-00	56-15
4	Мука пшеничная	0,150	45-00	6-75
5	Лимон (сок)	0,090	350-00	31-50
6	Яйца желток	0,060	100-00	6-00
7	Сахар	0,040	55-00	2-20
8	Сыр «маскарпоне»	0,015	660-00	9-90
9	Яйца белок	0,020	100-00	2-00
10	Чипсы из апельсина	0,005	1500-00	7-50
11	Безе	0,005	650-00	3-25
Общая стоимость сырьевого набора				146-45
Наценка 50%, руб. коп.				73-22
Цена продажи блюда, руб. коп.				219-67
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				140

Калькуляционная карточка Черные белые сладости

<i>Номер по порядку</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма кг.</i>	<i>Цена руб. коп. за кг</i>	<i>Сумма руб. коп.</i>
1	Пюре из лайма	0,027	950-00	25-65
2	Сливки 33%	0,058	455-00	26-39
3	Сахар	0,013	55-00	0-71
4	Желатин пластинчатый	0,002	1300-00	2-60
5	Сахарная пудра	0,024	250-00	6-00
6	Краситель пищевой	0,002	2600-00	5-00
7	Яйцо куриное	0,040	100-00	4-00
8	Разрыхлитель	0,006	235-00	1-41
9	Мука пшеничная	0,012	45-00	0-54
10	Сгущенное молоко	0,010	430-00	4-30
11	Масло сливочное	0,005	455-00	2-27
12	Кокосовая стружка	0,015	375-00	5-62
13	Шоколад	0,010	1100-00	11-00
14				
Общая стоимость сырьевого набора				95-50
Наценка 50%, руб. коп.				47-70
Цена продажи блюда, руб. коп.				143-20
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				135

Калькуляционная карточка Черно - белая любовь

<i>Номер по порядку</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма кг.</i>	<i>Цена руб. коп. за кг</i>	<i>Сумма руб. коп.</i>
1	Желатин листовой	0,065	900-00	58-50
2	Сахар	0,422	55-00	23-21
3	Шоколад	0,189	750-00	141-75
4	Молоко	0,125	75-00	9-40
5	Сливки 33%	0,250	455-00	113-75
6	Глюкоза	0,350	230-00	80-50
7	Молоко сгущенное	0,250	200-00	50-00
8	Какао-масло	0,103	850-00	87-55
9	Краситель	0,002	2600-00	5-20
10	Шоколад белый	0,165	1100-00	181-50
11	Яйца белок	0,020	100-00	2-00
12	Мука пшеничная	0,007	45-00	0-31
13	Мука миндальная	0,025	485-00	12-12
14	Пюре малины	0,220	590-00	129-80
Общая стоимость сырьевого набора				895-60
Наценка 50%, руб. коп.				447-80
Цена продажи блюда, руб. коп.				1343-40
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				500/55/55/55

Сравнительный анализ стоимости со стоимостью других десертов, реализуемых предприятиями общественного питания г. Брянска

№ п/п	Наименование изделия	Цена, 100 г
1.	Лимонный тарт	157-00
2.	Черные белые сладости	106-00
3.	Черно - белая любовь	202-00
4.	Тирамису	245-00
5.	Чизкейк классический	215-00

Проанализировав результаты нашего минимаркетингового исследования, мы пришли к выводу, что наши десерты полезнее, экономичнее и оформлены в более выигрышном современном дизайне. Приготовление разработанных десертов осуществлялось в мастерской «Поварское дело» ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Для рекламы изделия в кафетерии «Щебетун» мы предложили наш вариант флаера.

Гастрономическое дефиле



Десерты - это
история не
только про
еду, но и про
эмоции



Черные белые
сладости



Лимонный тарт

ЩЕБЕТУН 
КОФЕ. ПЛЮШКИ. ЛЮДИ

ПОЕСТЬ СЛАДКО

Круасан с джемом/ шоколадом	70/30	60 P
Лимонный тарт.....	140	219 P
Черные белые сладости	135	143 P
Мороженое	120	150P
Черно - белая любовь	500/55/55/55	1343 P

ЗАВТРАКИ 8:00-12:00

Яичница / омлет 200 120/140 P

Из двух яиц, на тосте, с зеленью, томатами и фирменным соусом

Добавить:

хрустящий бекон	+70 P
★ пармезановый паштет	+100 P
лосось собственного посола	+120 P

Каша пшеничная 250 120 P

Со сливочным муссом и малиновой посыпкой

Сырники с ванильным муссом 180 150 P

По желанию подадим со сметаной

Тост со сливочным маслом 50 50 P

Фреш апельсин 250 120 P

Оладушек из цукини 200 220 P

С креветками и томатами,
припущенными в сливочном масле со специями.

добавить яйцо-пашот +20 P

ОБЕДЫ 12:00-18:00

Том-Ям Щебетуна
слегка острый сливочный
суп с креветками
350 220 P

Суп-крем из брокколи
с гренками
350 160 P
добавить лосось +30 P

Суп-крем сырный
с гренками
350 160 P

ЗАКЛЮЧЕНИЕ И РЕФЛЕКСИЯ

Итак, в ходе выполнения работы были применены на практике теоретические знания из области истории и технологий приготовления десертов, инновационных технологий в общественном питании. В результате выполнения проекта были разработаны авторские десерты в оригинальном дизайне и представлены в кафетерии «Щебетун» на вечере десертов - Гастрономическом дефиле. Среди фирменных десертов заведения наши изделия заняли достойное место.

Как великолепно, просто и рационально искусство десертов. Считаю наш эксперимент по приготовлению фирменных десертов, удался на славу.

Технико-технологические карты авторских десертов были включены в содержание лабораторно-практических работ по темам:

«Приготовление десертов из песочного теста "Тарт".

«Приготовление муссовых десертов».

«Приготовление десертов из заварного теста "Эклеры".





12 мая на базе ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» состоялся конкурс «Весёлое сладкоборье». Устраивать кулинарные конкурсы и выставки – традиция нашего техникума. В этот солнечный день мы готовили десерты, угощали друг друга. Из истории мы узнали много интересного о десертах, но именно муссовые десерты был выбран предметом праздника.

На выставке работала площадка «Самый интересный рецепт десерта», кулинары получили почетный бейдж «Я готовлю десерты».





Кулинария – это особое искусство, где повара выступают в качестве творцов и декораторов. Умение сочетать вкусовые качества продуктов с современными технологиями приготовления, элементами декора и сервировки, составляет высшее мастерство кулинара. Десерты - это множество интересных кулинарных идей, для воплощения которых не всегда требуется слишком много времени и денег.

Интересные задумки и кулинарные фантазии заставят вас по-новому взглянуть на привычные десерты, превратят их в любимые лакомства! Специально для этой цели, я старалась подобрать лучшие рецепты.

Следующим шагом моей поисковой работы станет разработка гастрономической карты стран России и Азии по самым известным десертам.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Десерт-обыкновенное чудо/ [Авт.-сост. А.Орехов]. -М.:Эксмо, 2008.-192 с.:ил.-(Домашний ресторан для всех).
2. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии – М.: ЗАО «Издательский дом», 2019.-260с.
3. Ковалев, В.М. Рецепты русской кухни. - СПб.: Профессия, 2019.-360с.
4. Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь. Классики кулинарного искусства. - М.: ЗАО Издательство Центрполиграф, 2018.-282с.
5. Портер, М.Р. Информационные технологии. - М.: Изд. дом "Альпина Букс", 2018. -120с.
6. Рац, М.В. Наука. Инновации. Инновационная политика: возможные концептуальные основы – М.: Изд. центр "Академия", 2012.-160с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования.- М.: Изд. центр "Академия", 2013.-430с.
8. Хохлова, Т.В., Непогода, Л.И., Калужина, И.М. Творческие проекты в начальном профессиональном образовании. Сборник творческих проектов. Учебно-методическое пособие для преподавателей и мастеров УНПО - Брянск.: БИПКРО, 2008.-114с.
9. Журналы: « Питание и общество» 2017, №1-12.;«Шеф» 2017, №1-8.
- 10.Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Савёр», «Искусство жить со вкусом».
- 11.<https://magazine.tabris.ru/stories/strasti-po-desertu/>.-статья в Интернете.
- 12.<https://comode.kz/post/zanimatel'naja-istorija-desertov-so-vsego-mira.-> Статья в Интернете