

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Электронный учебно-методический комплекс

Демоверсия

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демоверсия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

Организация и техническое оснащение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Предисловие	Демоверсия
- Предисловие	✓

Глава 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков	Демоверсия
--	------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Технологический цикл, характеристика этапов приготовления сладких блюд и напитков	✓
- 1.2. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	✓
- 1.3. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	✓
- 1.4. Организация хранения, отпуска готовой кулинарной продукции	✓

Упражнения. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков	Демоверсия
---	------------

- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Упражнение 1	✓
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Упражнение 2	✓

Задания. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков	Демоверсия
--	------------

- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Задание 1	✓
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Задание 2	✓
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Задание 3	✓
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков. Задание 4	✓

Глава 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов

- Введение в главу	
--------------------	--

- 2.1. Характеристика и техническое оснащение процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод
- 2.2. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод
- 2.3. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод
- 2.4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков

Упражнения. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов

- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Упражнение 1
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Упражнение 2
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Упражнение 3
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Упражнение 4
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Упражнение 5

Задания. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов

- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 1
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 2
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 3
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 4
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 5
- Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов. Задание 6

Глава 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, напитков

- Введение в главу
- 3.1. Общие сведения
- 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов
- 3.3. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей
- 3.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению железированных сладких блюд
- 3.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению замороженных сладких блюд

Упражнения. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, напитков

Глава 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд

- Введение в главу
- 5.1. Общие сведения
- 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков
- 5.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов, жаренных в тесте
- 5.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки
- 5.5. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков
- 5.6. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования горячих сладких блюд
- 5.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков

Упражнения. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд

- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Упражнение 1
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Упражнение 2
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Упражнение 3

Задания. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд

- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 1
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 2
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 3
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 4
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 5
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 6
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 7
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Задание 8

Глава 6. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования

Демоверсия

- Введение в главу ✓
- 6.1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования ✓
- 6.2. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для организации работы бариста ✓

Упражнения. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования **Демонстрация**

- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Упражнение 1 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Упражнение 2 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Упражнение 3 ✓

Задания. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования **Демонстрация**

- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 1 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 2 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 3 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 4 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 5 ✓
- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования. Задание 6 ✓

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

- Введение в главу
- 7.1. Классификация, ассортимент сладких блюд
- 7.2. Актуальные направления в формировании ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов
- 7.3. Выбор, методы обработки, подготовки сырья
- 7.4. Рецептуры, приготовление и отпуск холодных сладких блюд, десертов
- 7.5. Рецептуры, приготовление и отпуск горячих сладких блюд, десертов
- 7.6. Методы оформления сладких блюд и десертов

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Упражнение 1
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Упражнение 2
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Упражнение 3
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Упражнение 4
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Упражнение 5

- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Задание 22
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Задание 23
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 1
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 2
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 3
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетная задача 4
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 5
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 6
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 7
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 8

Глава 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков **Демоверсия**

- Введение в главу ✓
- 8.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков ✓
- 8.2. Рецептуры, приготовление и отпуск холодных напитков ✓
- 8.3. Рецептуры, приготовление и отпуск горячих напитков ✓

Упражнения. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков **Демоверсия**

- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 1 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 2 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 3 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 4 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 5 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Упражнение 6 ✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Расчетные задачи ✓

Задания. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков **Демоверсия**

- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 1	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 2	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 3	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 4	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 5	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 6	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 7	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 8	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 9	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Задание 10	✓
- Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков. Расчетные задачи	✓

Глава 9. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков

- Введение в главу
- 9.1. Общие сведения
- 9.2. Требования к качеству сладких блюд и напитков

Упражнения. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков

- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Упражнение 1
- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Упражнение 2

Задания. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков

- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Задание 1
- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Задание 2
- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Задание 3
- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Задание 4
- Оценка качества готовых сладких блюд и напитков. Задание 5

Глава 10. Презентация сладких блюд и напитков

- Введение в главу
- 10.1. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков
- 10.2. Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд
- 10.3. Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд
- 10.4. Особенности подачи холодных напитков
- 10.5. Особенности подачи горячих напитков

Упражнения. Презентация сладких блюд и напитков

- Презентация сладких блюд и напитков. Упражнение 1
- Презентация сладких блюд и напитков. Упражнение 2

Задания. Презентация сладких блюд и напитков

- Презентация сладких блюд и напитков. Задание 1
- Презентация сладких блюд и напитков. Задание 2
- Презентация сладких блюд и напитков. Задание 3
- Презентация сладких блюд и напитков. Задание 4
- Презентация сладких блюд и напитков. Задание 5

Приложение

Приложение	Демонстрация
- Приложение	✓

Список литературы

Список литературы	Демонстрация
- Список литературы	✓