**ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №4**

**Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати**

**Мета роботи** – засвоєння технології виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів, забезпечувати якість готової продукції.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Виготовлення цукристих напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів.

1) Цукрові мастики.

2) Глазур.

3) Карамелі.

4) Кандир і грильяж.

Розробити технологічну схему приготування одного напівфабрикату на вибір.

2. Виготовлення прикрас з желе, кремів, прикрас з крему і глазурі, фруктово-ягідних напівфабрикатів, прикрас з шоколаду, крихт з випечених напівфабрикатів. Оформити таблицю.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид оздоблення | Технологія приготування | Можливості використання |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3….. |  |  |

3. Визначення умов і термінів зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

4. Відповісти на контрольні запитання:

1. Які існують способи приготування основної помадки цукрової?

2. Поясніть, що означає поняття “помада тече”?

3. У технологія яких виробів використовують сиропи для промочування?

4. Які особливості технології приготування глазурі сирцевій?

5. Де використовуються прикраси з крихти випечених напівфабрикатів?

6. Які особливості технології приготування та використання кандиру, грильяжу?

7. Поясніть, чим відрізняються технології приготування мастики цукровій і

цукрово-крохмальній?

8. Які особливості технології приготування желе, види і причини браку?

9. У чому полягає особливість технології приготування масляних кремів?

10. Які види і причини браку кремів, строки і умови зберігання?

11. Які вироби доцільно прикрашати прикрасами з марципану?

***Тести***

1. Цукрові оздоблювальні напівфабрикати являють собою:

A. мальовані маси,

B. карамель,

C. цукати,

D. крем білковий.

2. Сировина для приготування крему «Глясе»:

A. молоко згущене і масло вершкове,

B. молоко, цукор та яйця,

C. вода, цукор, яйця та масло вершкове,

D. вершки, цукор, масло,

3. Оздоблювальні напівфабрикати не являють собою:

A. пластичні маси та глазурі,

B. сиропи,

C. помадки,

D. карамель.

4. Причина виникнення дефекту оздоблювального н/ф - помадка має зернисту консистенцію:

A. температура підігрівання більше за 50 0С ,

B. помадка готувалася в посуді, що окислюється,

C. сироп почали збивати при температурі більше за 40 0С, повільно, з утворенням кристалів цукру,

D. помадка готувалася при низькій температурі.

5. Сировина (цукор, патока, какао, пудра ванільна та есенція) для оздоблювального напівфабрикату:

A. сиропу для просочування виробів,

B. помадки основної,

C. помадки шоколадної,

D. сиропу ванільного.

***Рекомендована література:***

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.

3. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Кущ Л. І., Слимак Н. В., Іванова О.В., Шкарупа В.Г., Дорохіна М.О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.

4. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.

5. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.