Тема. Солодкі страви та напої

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Шеф-кухар приготував кисіль середньої густини, але на поверхні киселю утворилася плівка.

Чому так сталося? Як можна було уникнути даного дефекту?

Завдання 2. Шеф-кухар приготував желе фруктово- ягідне, але драглі не дуже добре зберігають форму - ледь під­тримують форму.

Чому це сталося? Укажіть причину.

Завдання 3. Шеф-кухар приготував желе багатошарове. Однак кольори шарів виділяються не чітко, а частково змішуються один з одним.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна було цього уникнути?

Завдання 4. Відвідувач кафе замовив яблука, фарширо­вані сиром свіжим. При запіканні яблука потріскалися, а сир став рідшим і розлився по всій масі яблук.

Чому це сталося? Як можна було попередити виникнення даної ситуації?

Завдання 5. Шеф-кухар приготував самбук абрико­совий, але самбук має нестійку структуру, не дуже застиг. Офіціант подав самбук у вазочці, полив сиропом ягідним.

Чому це сталося? Укажіть причину. Зробіть висновок.

Завдання 6. Відвідувач їдальні замовив кисіль молоч­ний, але кисіль виявився з грудочками та із запахом сирого крохмалю; смак - у міру солодкий. Відвідувач звернувся з проханням замінити кисіль на інший. Офіціант йому в цьому відмовив.

Проаналізуйте дану ситуацію. Зробіть висновок.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив крем ваніль­ний. Офіціант подав крем, политий сиропом, на тарілці десертній. Крем зберіг форму посуду, в якому його охолод­жували, має густу пористу консистенцію білого кольору. Смак солодкий, ніжний, з ароматом ванілі. Консистенція желеподібна, пишна, пориста, з грудочками нерозчиненого желатину, зі згустками завареного яйця.

Відвідувач поскаржився на якість крему та висловив прохання замінити його на інший.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив гарячу со­лодку страву - яблука у тісті смажені. Офіціант подав страву, зверху посипану пудрою цукровою, на тарілці десертній, накритій паперовою серветкою. Колір на поверхні - темно- коричневий, усередині - білий. При споживанні з’ясувалося, що смак яблук кисло-солодкий, консистенція яблук тверда, кірочка дуже щільна.

Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити подану йому страву на іншу.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 9. Відвідувач ресторану замовив страву - яблука по-київськи. Офіціант подав страву, зверху посипану пудрою цукровою, у сковорідці порційній. При споживанні виявилося, що яблука не обчищено від шкірки, насіннєве гніздо не видалено; консистенція яєць тверда.

Відвідувач висловив скаргу щодо якості страви й звернувся з проханням замінити її на іншу.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 10. Скласти технологічну карту на фірмову солодку страву.**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією при­готування та правилами подавання солодких страв, гарячих і холодних напоїв, використовуючи матеріали таких джерел:

■ підручник “Кулінарія”. - С. 334 - 376;

* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. -С. 377 -393;
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 193 - 205;
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - С. 415-467.