

	<b>Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж» Кыштымский филиал</b>
	Учебно-методический отдел
	Методические материалы
	Учебно-практическое пособие

**Учебно-практическое пособие для студентов по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Сборник инструкционно-технологических карт для учебной  
практики по ПМ -04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента»**

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработал	Мастер производственного обучения	Т. Н. Мелентьева	
Проверил	Методист	М. В. Базурова	
Согласовал	Зам. Директора по УМП	О. Н. Манапова	
Версия:	<i>Без подписи документ действителен 3 суток после распечатки. Дата и время распечатки:</i>	Экземпляр № _____	С. 1 из 55

	<b>ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал</b>
	Учебно-методический отдел
	Методические материалы
	Учебно-практическое пособие

**Мелентьева Т. Н.** Сборник инструкционно-технологических карт для учебной практики по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Пособие предназначено для обучающихся очной формы обучения и составлено для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

Рассмотрено на заседании кафедры «Экономики общественного питания»

Протокол № 6 от «20» марта 2026 г

Зав. кафедры \_\_\_\_\_ Т. А. Дзортова

Утверждено на заседании методического совета ГБПОУ «ЮУГК»

Протокол № \_\_\_ от «24» марта 2026г

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Мелентьева Т. Н.  
ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

Версия 01		Экземпляр № 01	С. 2 из 55
-----------	--	----------------	------------

## Содержание

Введение .....	5
Рекомендации по работе с учебной документацией.....	6
Тематический план и содержание учебной практики .....	7
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных сладких блюд(натуральные фрукты и ягоды), компотов.....</i>	<i>8</i>
Компот из свежих плодов .....	8
Компот из апельсинов или мандаринов .....	9
Компот из смеси сухофруктов .....	10
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению железированных сладких блюд (кисели, желе).....</i>	<i>11</i>
Кисель из клюквы (густой).....	11
Кисель из апельсинов или мандаринов .....	12
Кисель из повидла, джема, варенья. ....	13
Желе для отделки кондитерских изделий .....	14
Желе из плодового или ягодного сока .....	15
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению железированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).....</i>	<i>16</i>
Мусс плодово- ягодный .....	16
Самбук абрикосовый или персиковый .....	17
Крем ванильный из сметаны .....	18
Мусс шоколадный .....	19
Десерт из творога «Лакомка».....	20
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких холодных блюд (мороженое).....</i>	<i>21</i>
Клубничное мороженое .....	21
Ванильное мороженое.....	22
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (суфле, пудинг).....</i>	<i>23</i>
Суфле «Птичье молоко» .....	23
Ореховый пудинг .....	24
Суфле творожно-яблочное .....	25
Суфле клубничное .....	26
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд из теста.....</i>	<i>27</i>
Шарлотка с яблоками.....	27

Яблочный крамбл .....	28
Тарт с яблоками .....	29
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (блинчики, роллы)</i> .....	30
Блинчики с творогом.....	30
Сладкие роллы из блинчиков .....	31
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки)</i> .....	32
Чай с сахаром, вареньем, джемом, мёдом, повидлом .....	32
Чай по-шотландски.....	33
Кофе «Латте» .....	34
Кофе «Капучино» .....	35
Кофе «Американо».....	36
Кофе «Эспрессо» .....	37
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков(какао, шоколад)</i> .....	38
Какао с молоком .....	38
Какао с мороженым.....	39
Густой горячий шоколад с маршмеллоу .....	40
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи)</i> .....	41
Смузи с хурмой и яблоком .....	41
Смузи клюквенный.....	43
Смузи с бананом и авокадо .....	44
Коктейль молочно-шоколадный .....	45
Коктейль «Мохито» безалкогольный .....	46
Коктейль молочный с соком плодовым или ягодным .....	47
Напиток клюквенный (морс).....	48
Напиток лимонный (лимонад) .....	49
<i>Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков. Элементы оформления десертов и сладких блюд</i> .....	50
Украшения из шоколада .....	50
Карамель с изомальтом .....	51
Сахаристые посыпки .....	52
Глазированные ягоды.....	53
Список рекомендуемой литературы.....	54

## Введение

Управление процессом обучения на учебной практике – сложная задача, которая требует непрерывного внимания со стороны педагога профессионального цикла. В реальных условиях осуществить это по отношению к каждому студенту в полной мере невозможно. Вот почему от студентов, как и на производстве, требуется умение самостоятельно контролировать свои действия, анализировать и сопоставлять их с получаемыми результатами.

Для достижения этих целей и служит обязательное применение в обучении различных видов технологической документации, основанной на установленных государственных стандартах.

Нормативно-технологическая документация, обязательная на производстве, не сразу в полной мере усваивается студентами. Поэтому на занятиях учебной практики применяют учебную документацию, которая разрабатывается мастером производственного обучения, который знает специфику учебного процесса. Вместе с тем подготовка студентов наряду с другими качествами в обязательном порядке предусматривает уверенное владение технологической документацией, причем это требование – один из важнейших показателей профессиональной компетентности.

**Цель** применения учебной документации на занятиях учебной практики: самостоятельное формирование умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС и профессиональным стандартом индустрии питания, по технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

### Задачи

1. Усвоить технологический процесс приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и украшений из них в соответствии с требованиями ФГОС и ПС индустрии питания.

2. Выбатывать самоконтроль при выполнении заданий учебной практике

3. Формировать и развивать профессиональные и общие компетенции

Инструкционно-технологические карты применяют при выполнении комплексных работ. Они раскрывают технологическую последовательность, режимы, технические требования, средства выполнения учебно-производственных работ, являются средством организации и активизации учебно-практической деятельности студентов.

Наличие такой документации позволяет каждому учащемуся многократно в процессе выполнения учебно-производственных работ обращаться к указаниям, содержащимся в ней, что обеспечивает возможность студентам постоянно осуществлять самоконтроль.

Выполнение заданий по учебной практике с использованием инструкционно-технологических карт по каждой профессиональной компетенции ПМ-04. По технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций.

## Рекомендации по работе с учебной документацией

### *Уважаемый студент!*

Учебная практика является составной частью профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Требования к содержанию практики регламентированы: - федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», положения О практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390, учебным планом, рабочей программой данного модуля.

По профессиональному модулю ПМ.04 предусмотрена учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального опыта для последующего освоения общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности. Учебная практика организуется в лаборатории «Мастерская поварского и кондитерского производства». Оценка по учебной практике выставляется по факту выполнения заданий под руководством преподавателя.

Инструкционно-технологические карты предназначены для того, чтобы Вам подготовиться к самостоятельной практической деятельности в процессе освоения технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В процессе выполнения задания Вы можете неоднократно пользоваться инструкционно-технологической картой.

Пользуясь картами, Вы оцениваете свои действия не только по конечным результатам выполненной работы, но и по элементам (операциям) производственного процесса; понимаете назначение и последовательность каждой операции в обеспечении высокого качества работы; вырабатываете умение самостоятельно принимать решения для предупреждения брака; производите оценку качества готовой продукции с целью самооценки результата самостоятельной работы.

## Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Организация рабочего места, подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Расчет сырья, определения качества	6	2
Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды), компотов. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	Приготовление железированных сладких блюд (кисели, желе). Оформление, отпуск, хранение	12	2
	Приготовление железированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема). Оформление, отпуск, хранение	12	3
	Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение	12	3
	Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг). Оформление, отпуск, хранение	12	2
	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение	12	3
	Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение	12	2
	Элементы оформления десертов и сладких блюд	6	2
Тема 3. Приготовление простых горячих и холодных напитков	Приготовление холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи). Оформление, отпуск, хранение	12	2
	Приготовление горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение	6	3
	Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение	6	3
Всего часов		108	

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных сладких блюд(натуральные фрукты и ягоды),  
КОМПОТОВ.**

**Компот из свежих плодов**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Яблоки или	227	200
Груши	222	200
Вода	860	860
Сахар	120	120
Кислота лимонная	1	1
<b>Выход</b>	<b>5 порций по 200 гр.</b>	<b>1000</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками.
2. В воде растворяю сахар и лимонную кислоту, доводят до кипячения, закладывают яблоки, груши. Варят плоды 5–7 мин.
3. Быстро разваривающиеся сорта яблок, спелые груши закладывают в кипящий сироп и прекращают нагревание, выдерживают в посуде, закрыв крышкой до охлаждения.
4. Компот охлаждают, порционируют. Разливают в стаканы для отпуска по 200 гр. на порцию.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды),  
компотов.**

**Компот из апельсинов или мандаринов**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Апельсин или	140	100
Мандарин	136	100
Сахар	60	60
Цедра	10	10
Вода	250	250
<b>Выход</b>	<b>2 порций по 200 гр.</b>	<b>400</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы.
2. Нарезают тонкими кружочками (мандарины делят на дольки).
3. С кожицы апельсин снимают цедру, очищают от белой мякоти, нарезают мелкой соломкой.
4. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, доводят до кипения, проваривают 10–12 минут и процеживают.
5. Нарезанные апельсины, мандарины раскладывают в стаканы или вазочки и заливают теплым сиропом, дают настояться.
6. Компот охлаждают до  $t = 12-15^{\circ} \text{C}$ , порционируют. Разливают в стаканы для отпуска по 200 гр. на порцию.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды),  
КОМПОТОВ.**

**Компот из смеси сухофруктов**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	125	310
Сахар	100	100
Лимонная кислота	1	1
Вода	960	960
<b>Выход</b>	<b>5 порций по 200 гр.</b>	<b>1000</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Сушеные плоды перебирают, промывают в теплой воде, меняют ее несколько раз.
2. Сухофрукты сортируют по видам и варят:
  - Груши сушеные: 1–2 часа
  - Яблоки сушеные: 20–30 минут
  - Чернослив и курагу: 10–20 минут
  - Изюм: 5–10 минут.

Необходимо соблюдать очередность закладки.

3. Сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
4. Готовый компот охлаждают до 10° С и выдерживают 10–12 часов для настаивания.
7. Компоты отпускают в стаканах, охлажденным до  $t = 12-15^{\circ} \text{C}$ , порционируют. Разливают в стаканы для отпуска по 150–200 гр. на порцию.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (кисели, желе).

### Кисель из клюквы (густой)

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Клюква	105	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	80	80
Вода	940	940
Сироп плодоваягодный, или джем, или конфитюр	100	100
<b>Выход</b>	<b>5 порций по 200 гр.</b>	<b>1000</b>

### Последовательность приготовления:

1. Клюкву перебирают, моют, протирают, отжимают сок и процеживают.
2. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5–10 минут, затем процеживают.
3. Крахмал разводят холодной водой или холодным клюквенным отваром.
4. В отвар из клюквы добавляют сахар, доводят до кипения и при перемешивании вливают подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения, проваривают при слабом кипении 1–2 минуты.
5. В проваренный кисель вливают клюквенный сок.
6. Кисель разливают в подготовленные формы, смоченные водой и посыпанные сахаром, охлаждают.
7. При отпуске охлажденный кисель до  $t - 12-14^{\circ} \text{C}$  в формах или креманках поливают сиропом или кладут варенье, джем или взбитые сливки – 25 граммов на порцию.

*\*Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее слегка встряхивают, осторожно перекадывают на десертную тарелку или в креманки.  
1 порция от 100 до 200 граммов киселя.*

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (кисели, желе).

### Кисель из апельсинов или мандаринов

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Апельсины или	373	250
Мандарины	338	250
Сахар	120	120
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода	800	800
Крахмал картофельный	40	40
<b>Выход: 5 порций по 200 гр. средней густоты</b>		

#### Последовательность приготовления:

1. Апельсины или мандарины моют, очищают от кожи, удаляют семена, отжимают.
2. Цедру и мякоть, оставшуюся после отжатия проваривают при слабом кипении, процедить.
3. Крахмал разводят с частью охлажденного отвара (на 1 часть крахмала взять 5 частей жидкости).
4. В оставшийся отвар добавляют сахар, довести до кипения и влить подготовленный крахмал при помешивании.
5. Кисель довести до кипения и добавить отжатый сок.
6. Готовый кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы по 150–200 граммов на порцию. Поверхность киселя можно посыпать сахаром, что препятствует образованию поверхностной пленки.
7. Готовый кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы по 150–200 граммов на порцию. Поверхность киселя можно посыпать сахаром, что препятствует образованию поверхностной пленки.
8. Кисель подают охлажденным до  $t - 12-14^{\circ} \text{C}$ .

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (кисели, желе).

### Кисель из повидла, джема, варенья.

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Повидло, или джем, или варенье	160	160
Сахар	60	60
Крахмал картофельный	35	35
Кислота лимонная (кроме клюквенного варенья)	1,5	1
Вода	900	900
<b>Выход: 5 порций по 200 гр. средней густоты</b>		<b>1000</b>

### Последовательность приготовления:

1. Повидло, или джем, или варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения.
2. Процеживают с одновременным протираем плодов и ягод.
3. К процеженному раствору добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.
4. Крахмал разводят холодной водой или раствором, охлажденным из варенья.
5. В кипящий напиток вводят приготовленный крахмал при помешивании и вновь доводят до кипения.
6. Готовый кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы по 150-200 грамм на порцию. Поверхность киселя можно посыпать сахаром, что препятствует образованию поверхностной пленки. Сахар берут 5-8 % от нормы.
7. Кисель подают охлажденным до  $t = 12-14^{\circ} \text{C}$ .

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (кисели, желе).

### Желе для отделки кондитерских изделий

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Сахар песок	82	82
Агар	4	4
Вода питьевая	140	140
Ароматизатор	0,01	0,01
Кислота лимонная	0,01	0,01
Краситель	0,1	0,1
<b>Выход:</b>		200

### Последовательность приготовления:

1. В холодной воде растворяют агар, добавляют сахар и нагревают на слабом огне при помешивании до полного растворения.
2. Сироп уваривают в течение 5–7 минут.
3. Сироп охлаждают до  $t = 40-50^{\circ}\text{C}$  и добавляют кислоту, ароматизатор и краситель.
4. Разливают в горячем виде формочки и на противень и охлаждают.
5. Полученное желе нарезают на кусочки определённой формы различные фигурки используют для украшения тортов, десертов, пирожных.

*\*Для покрытия поверхности фруктов желе применяют в тёплом виде без добавления лимонной кислоты желе придаёт фруктам и ягодам красивый блеск.*

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (кисели, желе).

### Желе из плодового или ягодного сока

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Желатин	20	18
Вода	140	130
Сок или компот плодовый, или ягодный	400	400
Сахар	60	60
Кислота лимонная (для сладких соков)	1	0,5
Сироп ягодный или сливки взбитые или конфитюр	24	24
<b>Выход:</b>	<b>4 порции по 150 грамм</b>	<b>600</b>

### Последовательность приготовления:

1. Желатин замачивают холодной кипячёной водой для набухания, он увеличится в объеме 6-8 раз.
2. Сок или компот нагревают и добавляют сахар по вкусу.
3. В горячий сахарный сироп вливают подготовленный желатин, размешивают, доводят до кипения, если нужно, добавляют лимонную кислоту.
4. Сироп с желатином процеживают.
5. Желе разливают в порционные формочки и охлаждают до загустения при  $t$  от 0 до 8 °C, в течение 1–1,5 часа.
6. Желе, застывшее можно нарезать на порционные квадратные куски с волнистыми краями, или вынимают из форм и перекладывают в вазочки, креманки или на тарелки и отпускают.
7. Желе отпускают по 100–150 грамм на порцию с соусом или сиропом, или со взбитыми сливками.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).

### Мусс плодово- ягодный

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Пюре яблочное или абрикосовое (консервы)	84	80
Сахар	60	60
Крупа манная	40	30
Вода	250	250
Сироп плодовый или варенье	40	40
Мята-зелень (оформление)	4	2
Яблоко (оформление)	20	15
<b>Выход:</b>	<b>2 порции по 200 грамм</b>	<b>400</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Яблочное или абрикосовое пюре разбавляют горячей водой, добавляют сахар и доводят до кипения.
2. В кипящее пюре вводят, помешивая, тонкой струйкой, манную крупу. Уваривают до готовности.
3. Полученную смесь охлаждают до  $t - 30-40^{\circ}\text{C}$ .
4. Взбивают до получения однородной густой пенистой массы.
5. Массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки.
6. Мусс охлаждают 1 час.
7. Охлаждённый мусс поливают сиропом или жидким вареньем. Украшают листочками мяты и тонко нарезанными ломтиками яблок.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).

### Самбук абрикосовый или персиковый

	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Абрикосовое пюре или	150	150
Персиковое пюре (консервы)	150	150
Желатин	6	5
Вода (для желатина)	86	86
Сахар	60	60
Яйца (белки)	1 шт.	25
Кислота лимонная	0,5	0,5
<b>Выход самбука:</b>	<b>3 порции по 100 грамм</b>	<b>300</b>
Курага	12	11
Вода	40	40
Сахар	50	50
<b>Выход соуса</b>		<b>60</b>
<b>Выход самбука с соусом:</b>	<b>3 порции по 120 грамм</b>	<b>360</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Желатин замачивают в холодной воде, оставляют для набухания.
2. Курагу для соуса промывают и замачивают. Варят до размягчения протирают соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения.
3. В абрикосовое или персиковое пюре добавляют сахар, лимонную кислоту и взбитый яичный белок, взбивают.
4. Набухший желатин подогревают до полного растворения, процеживают.
5. Желатин вводят во фруктовое пюре непрерывно помешивая тонкой стройкой, перемешивают до образования пышной однородной массы. (если смешается неравномерно -будет разная плотность самбука: нежно и плотная).
6. Самбук разложить по вазочкам и креманкам, охладить и подготовить к подаче.
7. При отпуске поливают соусом или сиропом плодовым. Самбука можно украсить мятой, шоколадной крошкой, посыпать лимонной цедрой, порошком какао.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).

### Крем ванильный из сметаны

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Сметана 36% жирности	200	200
Сахар	100	100
Молоко	150	150
Яйца	1 шт.	45
Желатин	10	10
Вода (для желатина)	80	80
Ванилин	0,5	0,2
Соус абрикосовый, или вишнёвый, или малиновый		150
<b>Выход с соусом:</b>	<b>5 порций по 130грамм</b>	<b>650</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Желатин замачивают в холодной воде для набухания.
2. Готовят яично-молочную смесь: яйца растирают с сахаром, добавляют постепенно тонкой струйкой горячее молоко и нагревают до  $t - 70-80^{\circ}\text{C}$ . В нагретую смесь вводят ванилин и растопленный желатин перемешивают до однородной массы.
3. Яично-молочную смесь охлаждают до  $t - 25^{\circ}\text{C}$ .
4. Охлаждённую сметану взбивают до образования густой пышной массы.
5. Во взбитую сметану постепенно вливают яично-молочную смесь с желатином.
6. Крем разливают в порционной формочки по 100 граммов на одну порцию и охлаждают.
7. При отпуске формочку опускают в горячую воду на несколько секунд, встряхивают, выкладывают вазочку и поливают соусом вишневым абрикосовым или малиновым. Крем поливают соусом 30 граммов на одну порцию.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению желированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).

### Мусс шоколадный

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Шоколад молочный	90	80
Сливки 35% (Parmalat)	110	110
Желатин	4	4
Вода для желатина	16	16
Сахарная пудра	16	16
Мускатный орех	1	0,5
Шоколад на оформление (декор)	30	26
<b>Выход:</b>	<b>2 порции по 200 грамм</b>	<b>400</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Желатин замачивают в холодной воде для набухания.
2. Шоколад растапливают на водяной бане размешивают до однородности. На пергамент отвешивают 30 граммов шоколада, выравнивают и оставляют для неполного застывания. Ножом наносят насечки треугольников и роботов. Оставляют застывать.
3. Охлажденные сливки и сахарную пудру взбивают миксером до плотных пиков в конце добавляют мускатный орех.
4. Желатин растапливают, постоянно помешивая и добавляют 14 граммов сливок.
5. Часть сливок смешивают с теплым шоколадом.
6. В оставшуюся часть взбитых сливок вводят тёплую шоколадную массу и растопленный желатин.
7. Мусс перемешивают до однородности и с помощью кондитерского мешка выкладывают его в подготовленные формочки по 80 граммов.
8. Охлаждают мусс в холодильнике.
9. Формы снимают с мусса и украшают декоративными фигурками из шоколада.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
желированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема).**

**Десерт из творога «Лакомка»**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Творог	40	30
Сметана	100	100
Сахар	30	30
Соль	0,1	0,1
Желатин	7	6
Вода питьевая для желатина	30	30
Ванилин	0,1	0,1
изюм без косточки (или банан)	10	10
Фрукты или ягоды, или мята (на оформление)	20	16
<b>Выход в готовом изделии: 1 порция по 200 грамм</b>		<b>200</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Желатин замачивают в холодной питьевой воде.
2. Изюм перебирают, промывают, замачивают в горячей воде.
3. В протёртый творог добавляют соль, сахар, сметану перемешивают до однородной массы.
4. Желатин растапливают на медленном огне.
5. В подготовленную массу вводят желатин с ванилином добавляют изюм или ломтики банана.
6. В творожную массу выкладывают в формы и охлаждают при  $t - 2-8^{\circ}\text{C}$ .
7. Перед подачей украшают фигурками или ягодами с мятой.
8. Температура подачи сладких холодных блюд  $10-14^{\circ}\text{C}$ .

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких холодных блюд (мороженое).

### Клубничное мороженое

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Клубника (в том числе на украшение)	800	600
Лимон (сок)	60	26
Бальзамический уксус	7	7
Сахарная пудра	140	140
Сливки 22 %	250	250
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>1000</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Клубнику промывают, очищают от плодоножек.
2. Откладывают несколько ягод на украшения
3. Клубнику блендируют соком лимона и сахарной пудрой до однородного пюре, добавляют бальзамический уксус и тщательно перемешивают.
4. Сливки охлажденные взбивают в плотную пену, смешивают с клубничным пюре, охлаждают морозильной камере 2 часа.
5. Снова взбивают и продолжают замораживать 2 часа.
6. Взбивают и замораживают пока мороженое не загустеет.
7. За 1 -1,5 часа до подачи ставят в холодильную камеру.
8. Отпускают в приманках, фужерах или специальных вазочках.
9. Декорируют мороженое ягодами клубники.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких холодных блюд (мороженое).

### Ванильное мороженое

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Сахар	88	88
Сливки 35%	870	870
Ваниль	1	0,5
Шоколад	90	88
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>1000</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Шоколад измельчают в мелкую шоколадную стружку, но не натирают.
2. Охлажденные сливки взбивают с ванилью и сахаром до плотных пиков.
3. Во взбитые сливки добавляют измельчённый шоколад.
4. Смесь из сливок и шоколада замораживают.
5. Отпускают мороженое в креманках, фужерах или специальных вазочках с различными сладкими соусами.
6. В мороженое можно добавлять кофе, шоколад, ром, измельчённые меренги.
7. Готовое мороженое можно хранить в течение 2 часов, при  $t = 8-9^{\circ}\text{C}$ .

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (суфле, пудинг).

### Суфле «Птичье молоко»

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Белки яичные	4 шт.	100
Сахар-песок	180	180
Агар	7	6
Масло сливочное	24	20
Молоко, сгущенное с сахаром	54	50
Ванилин	0,1	0,1
Лимонная кислота	1	1
Шоколад (для оформления)	100	90
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>300</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Агар замачивают в холодной воде.
2. Яйца обрабатывают, отделяют желток от белка, белок охлаждают.
3. Сахар с водой уваривают до  $t = 120^{\circ}\text{C}$ , с добавлением агара.
4. Охлаждённые белки взбивают до твердых пиков, в конце взбивания вливают постепенно сахаро-агаровый сироп, добавляют ванилин и лимонную кислоту.
5. Массу взбивают до однородной плотности.
6. В конце взбивания добавляют подготовленную однородную смесь из сливочного масла и сгущённого молока. Взбивание немедленно прекращают. Суфле имеет густую пышную массу белого цвета.
7. Суфле раскладывают разливают в формы
8. Охлаждённое суфле оформляют растопленным шоколадом.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (суфле, пудинг).

### Ореховый пудинг

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Масло сливочное	50	50
Орехи грецкие или миндаль, очищенные	110	100
Печенье сахарное	80	80
Яйца	3 шт.	150
Ванилин	1	0,5
Лимон	0,5 шт.	50
Ром	30 мл	30 мл
Сахар	75	75
Соль	1	0,5
Масло сливочное (для смазки формы)	15	15
Пудра сахарная (на посыпку)	18	15
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>300</b>

#### Последовательность приготовления:

1. С лимона снимают цедру, нарезают тонкой соломкой.
2. Кипятят лимонную цедру со одной столовой ложкой сахара и небольшим количеством воды, несколько минут.
3. Орехи измельчают в крошку. Печенье перетирают в крошку.
4. Отделяют белки от желтков.
5. Взбивают белки с одной частью сахара.
6. В сироп цедрой добавляют орехи, сахар, ванилин, желтки, масло ром. Тщательно взбивают.
7. В полученную массу вмешивают крошку печенья и взбитые белки.
8. Порционные формочки смазывают маслом, присыпают сухарями.
9. Выкладывают в формочки массу для пудинга, выравнивают поверхность.
10. Выпекают при  $t = 220-250^{\circ}\text{C}$ .
11. Готовый пудинг сначала охлаждают, вынимают из форм.
12. Отпускают охлаждённым, посыпанным сахарной пудрой.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (суфле, пудинг).

### Суфле творожно-яблочное

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Творог 5%	200	200
Яблоки	250	200
Сахар	25	25
Яйца	1 шт.	50
Сахар ванильный	1	0,5
Масло растительное (для смазки формы)	5	5
Корица молотая (для оформления)	1	0,5
Мята (для оформления)	3	2
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>400</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Яблоко очищают и режут на мелкие кусочки, или натирают на терке.
2. В чашке блендера смешивают творог, желток,  $\frac{1}{2}$  часть сахара и яблок.
3. Массу измельчают до однородности.
4. Белок яйца и  $\frac{1}{2}$  часть сахара, ванильный сахар взбить миксером до плотных пиков.
5. Творожную массу смешивают со взбитыми белками, перемешивая аккуратными движениями.
6. Формочки для запекания смазывают маслом.
7. Заполняют формочки суфле до верха.
8. Выпекают суфле при  $t = 180^{\circ}\text{C}$ , 25-30 минут, до зарумянивания.
9. Готовому суфле дают остыть.
10. Перед подачей суфле посыпают корицей или стружкой шоколада, украшают листиком мяты, можно полить сладким соусом.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (суфле, пудинг).

### Суфле клубничное

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Клубника (в том числе на оформление)	150	125
Сахар	75	75
Яйца (белки)	3 шт.	70
Сок лимона	5	4
Мята (зелень на оформление)	3	2
Масло растительное (для смазки форм)	4	3
<b>Выход в готовом изделии:</b>		<b>200</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Подготавливают клубнику: моют, удаляют хвостики.
2. Измельчают блендером до пюре, однородного состояния.
3. Добавляют к клубнике сахар, лимонный сок.
4. Взбивают охлажденные белки.
5. Соединяют клубничное пюре и взбитые белки, перемешивая аккуратными движениями.
6. Формочки для запекания смазывают маслом
7. Заполняют формочки суфле до верха.
8. Выпекают суфле при  $t = 180^{\circ}\text{C}$ , 25–30 минут, до зарумянивания.
9. Готовому суфле дают остыть.
10. Перед подачей суфле оформить клубникой или листиками мяты.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд из теста.

### Шарлотка с яблоками

Наименование продуктов	Тесто для шарлотки	Начинка из яблок	Расход сырья	
			Брутто, гр.	Нетто, гр.
Яйца (меланж)	150	-	3 шт.	150
Сахар-песок	96	12	114	108
Соль	0,5	-	1	0,5
Ванилин	0,5	0,2	1	0,7
Мука высший сорт	140	-	150	140
Разрыхлитель	3	-	3	3
Мак	8	-	10	8
Масло растительное (в том числе на смазку форм)	50		52	50
Яблоко свежее		170	220	170
Крахмал		2	2	2
Корица		0,1	0,2	0,2
Сахарная пудра (для посыпки)			10	8
<b>Выход готовой продукции:</b>		<b>460 гр. или 10 шт. по 46 гр.</b>		

### Последовательность приготовления:

1. Подготовка яблок: яблоки моют, очищают от кожуры и сердцевины, нарезают тонкими ломтиками. Добавляют крахмал, ванилин, сахар и корицу. Всё перемешивают.
2. Подготовленные яйца, сахар, соль и ванилин взбивают до пышной массы.
3. В яичную смесь всыпают муку с разрыхлителем и маком осторожно перемешивают до однородности.
4. В готовую массу вливают растительное масло, перемешивают.
5. Тесто выливают в смазанную маслом форму или порционные формочки (на 1 шт. – 54 гр. Теста).
6. На поверхность теста выкладываем начинку из яблок.
7. Выпекают шарлотку при  $t = 180^{\circ} \text{C}$ , в течение 30–50 минут в зависимости от размера формы.
8. Охлаждённую шарлотку посыпают сахарной пудрой и нарезают на порционные кусочки.
9. Отпускают со сладкими соусами, декорируют фруктами, мятой.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких блюд из теста.

### Яблочный крамбл

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Яблоки	3 шт./400	300
Сахар для карамелизации	30	30
Сок лимона (лимон)	20	8
Корица молотая	1	0,2
Орех грецкий очищенный	24	20
<b>Выход начинки:</b>	<b>300</b>	
Мука высший сорт	90	90
Сахар	40	40
Масло сливочное (в том числе на смазку форм)	50	50
<b>Выход песочной крошки:</b>	<b>175</b>	
Мороженое, или йогурт, или сметана	200/80/20	
<b>Выход в готовом изделии:</b>	<b>4 порции по 100 г</b>	

#### Последовательность приготовления:

1. Яблоки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают тонкими ломтиками. Сбрызгивают лимонным соком.
2. Карамелизуют яблоки: на сухую сковороду насыпают сахар с корицей, выкладывают яблоки и постоянно помешивая прогревают до мягкости.
3. Грецкий орех перебирают, нарезают на кусочки средних размеров.
4. Приготавливают песочную крошку из сахара, муки и масла. Можно добавить ванилин и немного разрыхлителя, крошку растирают руками.
5. В смазанные формочки раскладывают начинку из яблок, посыпают измельчённым орехом.
6. Песочную крошку выкладывают на поверхность начинки с орехом.
7. Выпекают при  $t = 180-200^{\circ} \text{C}$ , в течение 25 минут.
8. Отпускает яблочный крамбл, выкладывая на десертную тарелку шариками мороженого или с йогуртом, или сметаной. украшают веточками мяты.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких блюд из теста.

### Тарт с яблоками

Наименование продуктов	Тесто песочное	Начинка из яблок	Расход сырья	
			Брутто, гр.	Нетто, гр.
Мука высший сорт	76		80	76
Сахар	26	12	40	38
Соль (мелкая)	0,1		1	0,1
Масло сливочное или маргарин	52	9	64	61
Яйца	25		1 шт.	25
Ванилин	0,1	0,1	1	0,1
Разрыхлитель	1		2	1
<b>Выход теста:</b>				
Яблоки свежие		86		
сок лимона (лимон)		6		
Крахмал картофельный		2		
корица		0,2		
<b>Выход начинки из яблок:</b>		<b>108</b>		
<b>Выход полуфабриката:</b>			<b>3 шт. по 36 гр.</b>	
<b>Выход в готовой продукции:</b>			<b>3 шт. по 84 гр.</b>	

#### Последовательность приготовления:

1. Холодное масло измельчают, добавляют муку, соль, сахар, ванилин, разрыхлитель. Быстро протирают все сырье до однородной крошки.
2. Добавляют в крошку яйцо перемешивают, замешивают тесто. Тесто охлаждают в холодильнике.
3. Яблоки очищают от кожицы и сердцевины. Нарезают тонкими ломтиками. Сбрызгивают лимонным соком, добавляют крахмал.
4. Формочки для выпечки смазывают маслом посыпают мукой.
5. Холодное тесто разделяют по 58 гр., выкладывают в форму и сформировывают дно и бортики.
6. В яблочную начинку добавляют сахар, ванилин, корицу.
7. Начинку из яблок красиво выкладывают в формы.
8. На поверхность яблок добавляют масло.
9. Выпекают при  $t = 200-200^{\circ} \text{C}$ , в течение 12–15 минут.
10. Готовый тарт оставляют в форме на 5 минут для охлаждения, затем вынимают из формы и остужают.
11. Отпускают тарт, выкладывая на десертную тарелку, которую декорируют соусом и листиками мяты.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению сладких горячих блюд (блинчики, роллы).

### Блинчики с творогом

Наименование продуктов	Блинчики п/ф (оболочка)	Начинка творожным фаршем	Расход сырья	
			Брутто, гр.	Нетто, гр.
Мука пшеничная в/с	60		66	60
молоко или вода	176		180	176
Яйца	42		1 шт.	42
Сахар	3		4	3
Соль	0,5		1	0,5
Сода пищевая	0,1		0,2	0,1
Масло растительное в тесто	10		10	10
<b>Масса теста</b>	<b>280</b>			
Масло растительное для жарки			12	10
<b>Выход блинчиков</b>	180		<b>6 шт. по 36 гр.</b>	
Творог		170		
Сметана		30		
Сахар		10		
<b>Выход начинки</b>		<b>200</b>		
Сахарная пудра (для посыпки)			5	3
Мята (на оформление)			6	4
Варенье или сироп			30	26
<b>Выход в готовом изделии</b>			<b>3 порции</b>	

### Последовательность приготовления:

1. Яйца, соль, сахар, молоко взбивают до однородной массы, всыпают муку и соду, взбивают в конце добавляют растительное масло. Тесто оставляют на 10-15 минут для набухания клейковины.
2. Выпекают блинчики обжаривая с двух сторон. Охлаждают.
3. Для фарша: творог смешивают сахаром и сметаной.
4. Фарширование: одну часть блинчика смазать творожной начинкой, свернуть тонкой трубочкой, сделать косой разрез по середине.
5. Подача: блинчики посыпать сахарной пудрой, полить сиропом и украсить листиками мяты.
6. Отпускают блинчики выкладывая на десертную тарелку, которую декорируют соусом.

*\*Формовать сладкие блинчики можно трубочкой, треугольником, мешочком, конвертом.*

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
сладких горячих блюд.  
Сладкие роллы из блинчиков**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Мука высший сорт	40	36
Какао-порошок	6	6
Яйца	0,5 шт.	20
Молоко цельное	90	90
Соль	1	0,5
Сахар	2	2
Масло растительное (в том числе смазка)	20	16
<b>Выход блинов:</b>		<b>100</b>
Творог 9%	60	50
Пудра сахарная	7	7
Бананы, киви, персик консервированный	200	130
Мята свежая (на оформление)	2	1
Соус шоколадный (на оформление)	40	30
<b>Выход: грамм</b>		<b>2 порции по 140</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют молоко или воду, всыпают муку с какао-порошком и взбивают до однородной массы, в конце добавляют 1 часть масла растительного.
2. Блинчики выпекают на смазанный жиром и разогретых сковородах.
3. Подготовленные фрукты нарезают брусочками.
4. Творог соединяют с сахарной пудрой, измельчают блендером.
5. Смазывают блинчик тонким слоем творожной начинки.
6. Выкладывают полоску фруктов на творожную начинку отступив от края 2 сантиметра.
7. Скручивают блинчик в плотную трубочку, утягивая его при свёртывании.
8. Охлаждают роллы в холодильной камере 20 минут.
9. Края без начинки обрезают ножом.
10. Нарезают блинную трубочку на роллы одинакового размера.
11. При отпуске готовые роллы выкладывают на десертную тарелку, оформляя шоколадным соусом, листиками мяты.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки).

### Чай с сахаром, вареньем, джемом, мёдом, повидлом

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Чай высший сорт	2	2
Вода питьевая	60	54
Выход чай-заварка	-	50
Вода питьевая	150	150
Сахар или	15	15
Варенье или джем, или мёд, или повидло	40	30
<b>Выход сахаром</b>	<b>1 порция</b>	<b>200/15</b>
<b>с вареньем или джемом, мёдом</b>		<b>200/30</b>
<b>с повидлом</b>		<b>200/40</b>

### Последовательность приготовления:

1. Фарфоровый чайник ополаскивают горячей водой.
2. Насыпают чай на определённое количество порций и заливают кипятком на 1/3 объёма чайника.
3. Настаивают 5–10 минут, накрыв салфеткой после чего доливают кипятком.
4. Сахар, варенье джем мёд повидло подают отдельно на розетке.
5. Чай также отпускается как прохладительный напиток. Его процеживают, добавляют сахар и охлаждают до  $t = 8-10$  °С. Чай можно готовить без сахара.
6. Подачу чая производят в стаканах с подстаканниками, либо без них, чайных чашках, пиалах, порами чайников.
7. К чаю предлагают широкий ассортимент кондитерских изделий.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки).

### Чай по-шотландски

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Чай высший сорт	7	6
Молоко цельный	500	500
Яйцо (желток)	2 шт.	44
Сахар или мед	30	24
<b>Выход:</b>	<b>2 порции по 220 гр.</b>	440

### Последовательность приготовления:

1. Молоко доводят до кипения и заливают им сухую чайную заварку, накрыть полотенцем.
2. Настаивают 5–10 минут.
3. Взбивают мёд или сахар с яичными желтками.
4. Чай процеживают, наливают в чашку, добавляют взбитый желток.
5. Подают в красивой чайной чашке с блюдцем.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков(чай, кофе, кофейные напитки).

### Кофе «Латте»

Наименование продуктов	Расход сырья
	Нетто, гр.
Кофе растворимый или натуральный молотый	8/6
Вода питьевая	50
Сахар	10
Молоко цельное жирностью 3,2 %	200 мл.
Шоколад (стружка ) для оформления	2
<b>Выход:</b>	<b>1 порция по 220 гр.</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Кофе «Латте» - кофейный напиток (Италия) состоит из молока и кофе эспрессо.
2. Заваривают крепкий кофе.
3. Добавляют сахар
4. Нагревают молоко до t 60–65 °С (не кипятят!).
5. Делят молоко на 2 части.
6. Одну часть молока взбивают блендером до образования рыхлой и пористой пенки (около 2 минут).
7. Горячее молоко вливают в бокал и аккуратно тонкой струйкой вливают приготовленный кофе.
8. Взбитую пену ложкой накладывают третьим слоем.
9. Оформляют «Латте» стружкой шоколада или корицей (или ничего не добавляют!)
10. Получили трёхслойный напиток: молоко, кофе и пенка сверху.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков(чай, кофе, кофейные напитки).

### Кофе «Капучино»

Наименование продуктов	Расход сырья
	Нетто, гр.
Кофе мягкого помола	7-10
Вода питьевая	100
Сахар	15
<b>Выход кофе «Эспрессо»</b>	<b>100</b>
Молоко цельное жирностью от 2,4–3,2 %	150
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 180/15 гр.</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Варят кофе «Эспрессо» в турке: турку ставят на огонь и прогревают. Насыпают в неё кофе и сахар, немного держат на плите. Добавляют холодную воду, перемешивают, доводят до поднятия пены. Кофе не должно кипеть! Снимают с плиты, накрывают крышкой, дают гуще осесть на дно.
2. Нагревают молоко до  $t\ 60-65\ ^\circ\text{C}$ .
3. Взбивают горячее молоко до получения равномерной плотной пены с маленькими пузырьками и глянцевой поверхностью (1-2 минуты).
4. В подогретую кофейную фарфоровую или керамическую чашку вливают горячий эспрессо, затем аккуратно вливают тонкой струйкой взбитое молоко с пенкой. Жидкость соединится с кофе, а молочная пенка останется на поверхности (1 часть эспрессо: 1 часть молока, 1 часть пенки).
5. Украшают напиток вспомогательными ингредиентами: на поверхности можно нанести рисунок тонкой палочкой или через трафарет. Для изображения на пене применяют какао, корицу, шоколадную крошку.
6. Подача напитка:  $t - 60\ ^\circ\text{C}$ ; 1 порция - 150-180 мл. Время приготовления в кофеварке не более 5 минут, в турке не более 20 минут.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки).

### Кофе «Американо»

Наименование продуктов	Расход сырья
	Нетто, гр.
Кофе натуральный молотый	8
Сахар (подача отдельно)	15
Вода питьевая	120
<b>Выход эспрессо</b>	<b>100</b>
Вода питьевая горячая	100
<b>Выход «Американо»:</b>	<b>1 порция 100:100 гр.</b>

#### Последовательность приготовления:

«Американо» представляет собой разновидность кофейного напитка основа которого составляет крепкий «Эспрессо», разбавленной водой (1 часть «эспрессо»: 1–3 части воды).

1. Варят «Эспрессо».
2. Кофе переливают в чашку и дают настояться горячей водой 1:1 или приносят 2 ёмкости для самостоятельного смешивания. Вкус становится мягче и исчезает характерная горчинка в напитке.
3. Подача в толстостенных чашках или стеклянных стаканах объёмом до 200 мл. Сахар добавляют по вкусу.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков(чай, кофе, кофейные напитки) .

### Кофе «Эспрессо»

Наименование продуктов	Расход сырья
	Нетто, гр.
Кофе натуральный (мелкий помол)	8-6
Сахар	3-4
Соль	0,1
Вода питьевая	60-40
<b>Выход напитка :</b>	<b>1 порция 30 мл.</b>

#### Последовательность приготовления:

Эспрессо – крепкий насыщенный напиток.

1. Турку прогревают на плите.
2. Насыпают кофе, сахар, соль перемешивают и прогревают на плите до кофейного аромата.
3. Заливают в турку холодную воду, доводят до кипения, но не кипятят! (до поднятия пены).
4. Снимают с плиты и перемешивают, снова ставят на плиту и доводят до кипения (доводят до состояния закипания 2–3 раза),  $t = 88-94^{\circ} \text{C}$ .
5. Затем турку с кофе снимают с плиты, закрывают блюдце или крышкой, дают гуще осесть на дно, и чтобы напиток настоялся (3–5 минут).
6. Разливают кофе в подогретую чашку с толстыми стенками от 30–70 мл. Диаметр и высота всего 5 см. Чашку ставят на блюдце.
7. Время приготовления в кофеварке не более 3 минут, в турке – не более 10 минут;  $t$  подачи –  $60^{\circ} \text{C}$ ; 1 порция - 30 мл.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков(какао, шоколад) .

### Какао с молоком

Наименование продуктов	Расход сырья
	Нетто, гр.
Какао-порошок	35
Молоко цельное	900
Вода	140
Сахар-песок	150
<b>Выход напитка: 5 порций по 200 мл.</b>	<b>1000</b>

#### Последовательность приготовления:

1. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и перемешивают до однородной массы.
  2. Нагревают молоко с водой и непрерывно помешивая вливают смесь из какао и сахара.
  3. Доводят до кипения.
  4. Отпускают какао по 200 мл. в чашках или стаканах с блюдцами.
- Температура какао должна быть 75 °С.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению горячих напитков ( какао, шоколад).

### Какао с мороженым

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Какао-порошок	6	5
Молоко цельное	135	135
Вода	22	21
Сахар-песок	24	23
<b>Выход какао с молоком</b>	-	<b>150</b>
Мороженое	-	50
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 200 мл.</b>	<b>200</b>

### Последовательность приготовления:

1. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и перемешивают до однородной массы.
2. Нагревают молоко с водой и непрерывно помешивая вливают смесь из какао и сахара.
3. Доводят до кипения.
4. Какао с молоком охлаждают до 8-10 °С.
5. При отпуске какао наливают в бокал, фужер или конический стакан.
6. Оформляют какао с молоком шариком мороженого и немедленно подают.
7. Отпускают какао по 200 мл.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
горячих напитков ( какао, шоколад).  
Густой горячий шоколад с маршмеллоу**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Крахмал кукурузный	2	2
Молоко	170	170
Шоколад 70%	50	50
Мед	20	20
Ванилин	0,5	0,3
Соль	0,5	0,5
Маршмеллоу	12	10
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 200 мл.</b>	<b>200</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Крахмал разводя с одной частью молока.
2. Оставшееся молоко нагревают, не доводя до кипения.
3. В горячее молоко добавляют разломанный шоколад, мед, ванилин, соль. Перемешивают до однородной массы.
4. В шоколадную массу вливают помешивая, тонкой струйкой крахмал.
5. Доводят до кипения на среднем огне.
6. Горячий шоколад немного охлаждают в течение 7 минут.
7. Отпускают шоколад в чашках, сверху выкладывают маршмеллоу.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи).

### Смузи с хурмой и яблоком

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Хурма	1 шт./200	170
Яблоко	1 шт./180	140
Корица	0,2	0,1
Мед	5	4
Молоко (холодное)	200	180
<b>Выход напитка:</b>	<b>2 порция по 230 гр.</b>	<b>460</b>

### Последовательность приготовления:

1. Хурму и яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину яблок и косточки хурмы.
2. Выкладывают фрукты в стакан блендера, добавляют корицу, мед (сладость регулируют в зависимости от кислоты фруктов). Перемешивают до однородности.
3. Вливают молоко холодное и взбить блендером. Густоту смузи регулируют молоком.
4. Смузи разливают в высокие прозрачные стаканы, украшают тонкими ломтиками яблока.
5. Подача с трубочкой или используют ложку, в зависимости от густоты напитка.

## **Инструкционно-технологическая карта по приготовлению ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ(фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи).**

Смузи с бананом, киви и грушей

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Банан	1шт./250	160
Груша	180	150
Киви	90	74
Вода питьевая	220	180
Мята (на украшение)	5	
<b>Выход напитка:</b>	<b>2 порция по 260 гр.</b>	<b>520</b>

### **Последовательность приготовления:**

1. Фрукты моют, очищают от кожицы и нарезают на кусочки.
2. Выкладывают фрукты в стакан блендера.
3. Вливают воду холодную питьевую. Количество воды – регулируют, можно сделать смузи густым или жидким.
4. Взбивают блендером на высокой скорости до однородной консистенции.
5. Смузи сразу после приготовления разливают в прозрачные высокие стаканы. Украшают листиками мяты или тонкой долькой банана или груши.
6. Если не хватает в напитке сладости, можно добавить мед по вкусу.
7. Смузи подают с кубиками льда и трубочкой.

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи).

### Смузи клюквенный

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Сок апельсиновый или апельсин	1 шт./150	100
Банан спелый	1 шт./200	120
Сахар-песок мелкий («Мистраль»)	40	30
Смесь специй: кориандр, корица, мускат, гвоздика, имбирь	1	0,2
Клюква (заморозка) в том числе на украшении	60	50
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 280 гр.</b>	<b>280</b>

### Последовательность приготовления:

1. Банан и клюквы моют.
2. Банан очищают, нарезают.
3. Банан, клюкву, апельсиновый сок, специи и сахар взбивают в блендере до однородной консистенции.
4. Смузи разливают в стаканы, украшают ягодами клюквы и сразу же подают.
5. Подача: напиток подают в высоких прозрачных стаканах. Для красивой подачи используют ломтики фруктов, зелени, коктейльные зонтики. Можно украсить ободок стакана разноцветным сахаром. Разные по плотности и цвету смузи можно налить слоями, либо слегка перемешать, получив перетекающие в друг друга, разводы.

*Если смузи слишком густое вместо трубочки используют ложку десертную.*

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи).

### Смузи с бананом и авокадо

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Авокадо	1 шт./200	130
Банан (в том числе на украшение)	1 шт./200	120
Мед	10	8
Вода питьевая (холодная)	240	200
Семена льна	3	2
<b>Выход напитка:</b>	<b>2 порции по 230 гр.</b>	<b>460</b>

### Последовательность приготовления:

1. Банан и авокадо моют, очищают от кожуры и нарезают на кусочки.
2. Банан и авокадо выкладывают в стакан блендера, добавляют мед, измельчают. Разбавляют смузи, питьевой, холодной водой до нужной консистенции.
3. Разливают смузи в стаканы, сверху посыпают семенами льна. Поверхность украшают тонкими ломтиками банана или любыми ягодами по вкусу.
4. Ободок стакана можно украсить разноцветным сахаром.
5. Отпускают в стаканах, бокалах с толстой трубочкой или десертной ложкой.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ(фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи).**

**Коктейль молочно-шоколадный**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Мороженое ванильное	20	20
Молоко	250	250
Шоколад молочный	50	50
Мята свежая (на украшение)	2	1
Шоколад на украшение	12	10
<b>Выход напитка:</b>		<b>300</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Нагревают в сотейнике 100 мл молока, добавляют поломанный кусочками шоколад.
2. Перемешивают до полного растворения шоколада.
3. Молочно-шоколадную смесь охлаждают.
4. Охлажденную молочно-шоколадную смесь взбивают с оставшимся молоком и мороженым.
5. Разливают в бокалы.
6. При отпуске коктейль украшают свежей мятой и тертым шоколадом.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков(фруктово-ягодные напитки, коктейли,  
смузи).**

**Коктейль «Мохито» безалкогольный**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, гр	Нетто, гр.
Лайм	30	15
Лимонад	150	150
Мята свежая (в том числе для украшения)	4	3
Сахар песок	8	8
Мед	60	60
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 200</b>	<b>200</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Лайм промывают, нарезают маленькими дольками.
2. На дно высокого стакана кладут лайм, посыпают сахаром, соединяют с мятой и разминают пестиком.
3. Стакан наполняют лимонадом и колотым льдом.
4. Коктейль украшают листиками мяты и долькой лайма.
5. Отпускают в стаканах с трубочкой.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков(фруктово-ягодные напитки, коктейли,  
смузи).**

**Коктейль молочный с соком плодовым или ягодным**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Молоко 2,5–3,5% жирности	125	125
Мороженое молочное	50	50
Сахар-песок	8	8
Сок плодовый или ягодный натуральный	27	25
<b>Выход напитка:</b>	<b>1 порция по 200 гр.</b>	<b>200</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Молоко охлаждают – подмораживают.
2. Мороженое, сахар, сок и охлажденное молоко взбивают на высоком режиме до появления пенки.
3. Коктейль переливают в красивые бокалы, украшают.
4. Подача с трубочкой.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков(фруктово-ягодные напитки, коктейли,  
смужи).**

**Напиток клюквенный (морс)**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Клюква	132	125
Вода питьевая	1015	1015
Сахар	120	120
<b>Выход напитка:</b>		<b>1000</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Клюкву подготавливают, протирают, отжимают сок.
2. Мезгу заливают горячей водой, варят 5 минут, процеживают отвар.
3. В отвар из клюквы добавляют сахар, доводят до кипения, вводят сок из клюквы.
4. Напиток охлаждают.
5. Подача – клюквенный морс подают охлажденным, в прозрачных стаканах, можно подать с кубиками льда. (Лед – 10 грамм на порцию). При простудных заболеваниях морс подают теплым.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков(фруктово-ягодные напитки, коктейли,  
смужи).**

**Напиток лимонный (лимонад)**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Лимоны	80	63
Вода питьевая	1070	1050
Сахар	120	120
<b>Выход напитка:</b>		<b>1000</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Лимоны моют, обдают кипятком. С кожуры снимают цедру - ножом или овощечисткой. (тонкий, желтый, верхний слой с корки). С лимона отжимают сок.
2. Цедру нарезают тонкой соломкой, заливают горячей водой, варят 3–5 минут. Настаивают.
3. Отвар из цедры процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Вливают отжатый лимонный сок.
4. Напиток охлаждают.
5. Подают напиток в охлажденном виде в бокалах, фужерах, стаканах. Можно подать с кубиками льда – 10 граммов на порцию. Для оформления добавить листики свежей мяты.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков. Элементы оформления десертов и сладких  
блюд**

**Украшения из шоколада**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Шоколад	200	180
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Шоколад растапливают в сухой посуде на водяной бане при  $t - 33-35^{\circ}$  С.
2. На лист пергамента нанести рисунок из корнетика с шоколадом. Под лист пергамента можно подложить заранее выполненный на чистом листе бумаги рисунок. Охлаждают в холодильниках.
3. Шоколад можно вылить на поверхность пергамента, разровнять с помощью лопатки и охладить на холодной мраморной плитке. Пока он еще не затвердел, но и не растекся – выемками или ножом вырубают и нарезают различные фигурки. Затем снова охлаждают до полного затвердевания фигурок. Снимают ножом с пергамента и переносят на изделия.
4. Шоколадную стружку делают из шоколада, отлитого в брусок и затем охлажденного почти до полного затвердевания. Брусок нарезают ножом на тонкие широкие стружки, которые при падении сами свертываются в трубочки.

*Сильно охлажденный шоколад не свертывается в трубочку, а крошится. Слишком мягкий также не дает тонкой стружки.*

## Инструкционно-технологическая карта по приготовлению холодных напитков. Элементы оформления десертов и сладких блюд.

### Карамель с изомальтом

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Изомальт (гранулы)	70	70
Вода питьевая	8	7
Краситель (жидкий или гелевый)	1	1
<b>Выход:</b>	<b>1 порция по 5-7 грамм</b>	<b>50</b>

### Последовательность приготовления:

1. В сотейник с толстым дном высыпают изомальт, смачивают его водой, перемешивают и нагревают на медленном огне, помешивают до полного растворения гранул.
2. Нагревают до образования прозрачной жидкости, помешивают, следят чтобы не пригорело. Уваривают до  $t - 168^{\circ} C$ .
3. Для окрашивания изомальта берем 1 каплю красителя (окрашивается активно).
4. При  $t - 168-170^{\circ} C$  изомальт убирают с плиты, охлаждают до  $t - 160^{\circ} C$  – это рабочая  $t$  изомальта.
5. Работу по отливке изомальта начинают в перчатках.
6. Выливают горячий изомальт ложечкой, тонкой струйкой на обезжиренный силиконовый коврик. Выливают изомальт, наклоняют в разные стороны, создают интересные подтеки.
7. Изомальт пластичен, пока горячий. Застывает изомальт не более 15 минут (крупные фигуры застывают в течение 60 минут).
8. Если не успели использовать, можно нагреть повторно, но не более 2-х раз – будет мутным.
9. Ставят декор перед подачей, можно смазать край растительным маслом (чтобы дольше не таял).
10. Хранить изомальт в сухом месте, в закрытом контейнере.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков. Элементы оформления десертов и сладких  
блюд.**

**Сахаристые посыпки**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Сахар-песок крупнокристаллический	105	100
Краситель красный, желтый, зеленый	1	1
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Последовательность приготовления:**

1. В сахар добавляют 1 каплю красителя, затем тщательно перетирают до однородно покрашенного цвета.
2. Сахар подсушивают в сухом теплом месте, тонким слоем.
3. После подсушки сахар разных цветов можно смешать, в результате чего получается красивая разноцветная сахарная посыпка.

**Инструкционно-технологическая карта по приготовлению  
холодных напитков. Элементы оформления десертов и сладких  
блюд.**

**Глазированные ягоды**

Наименование продуктов	Расход сырья	
	Брутто, г	Нетто, гр.
Ягоды клубники, или клюквы, или виноград или др.	250	200
Сахар-песок	100	100
Вода питьевая	30	30
Сок лимона	5	4
<b>Выход:</b>		<b>250</b>

**Последовательность приготовления:**

1. Небольшие ягоды клубники или вишни, или клюквы, или другие фрукты промывают и обсушивают. Мандарины очищают от кожицы, разделяют на дольки.
2. Сахар с водой нагревают на медленном огне, помешивая до полного растворения сахара. Снимают со стенок посуды кристаллы сахара с помощью, смоченной в воде кисточки.
3. Варят сироп, не мешая до стадии твердого шарика ( $t - 157^{\circ}\text{C}$ ). В конце добавить сок лимона.
4. Ягоды накалывают на поварскую иглу или взять за черенок, окунуть в сироп и остудить на сетке.

## Список рекомендуемой литературы

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2023. - 112 с. Пасько, О. В.
2. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова. - М.: Academia, 2022. - 416 с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар": учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2024. - 176 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко., Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2022. -416 с.
5. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник / Т.А. Лаушкина. - М.: Academia, 2025. - 384 с.
6. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2022.-157 с.
7. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов н/Д: Феникс, 2022. — 157 с.
8. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. М. : Издательский центр «Академия», 2022 304 с., [16] с. цв. вкл.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2023. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование).
10. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование)

### **Электронные ресурсы:**

1. <https://poznayka.org/s65061t1.html> - Правила подачи горячих и холодных напитков.
2. <https://menunedeli.ru/recipe/fruktovoe-zhele-iz-zhelatina/> - Приготовление желе
3. <https://www.google.com/search?q=> - Приготовление компотов
4. <https://ppt-online.org/385648> - Презентации приготовления муссов и самбуков
5. <https://povar.ru/list/yabloko/> - Приготовление блюд из яблок