

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – A. Gasidło

Temat 72

Zagęszczanie potraw mąką.

Dzięki zawartości skrobi i jej specyficznym właściwościom mąki używa się do zagęszczania potraw. Ilość mąki do zagęszczania zależy od rodzaju mąki i potrawy.

Sposoby zagęszczania:

1. Zawiesina – mieszanina mąki pszennej lub ziemniaczanej i wody, wywaru, mleka, śmietanki, śmietany – zupy, sosy, kisiele.
2. Podprawa zacierana – utarta mąka z masłem (1:1) rozprowadzona gorącym płynem – jarzyny, zupy kremy, sosy.
3. Oprószanie – oprószyć powierzchnię gotowanej lub obsmażanej potrawy – warzywa młode gotowane w małej ilości wody, potrawy duszone z mięs.
4. Zasmażka – dodać mąkę do rozgrzanego tłuszczu (1:1) i ogrzewać (zasmażać), przed dodaniem do potrawy rozprowadzić zimnym płynem – zupy, sosy, potrawy z warzyw.
 - a) I^o - zasmażka jasna
 - b) II^o – zasmażka jasnozłota
 - c) III^o – zasmażka ciemnozłota

Każdą potrawę po zagęszczeniu należy zagotować.

Temat 73

Zastosowanie mąki do produkcji potraw

Mąka jest surowcem do produkcji ciast. Ciasto to mieszanina maki i wody z dodatkiem soli, a czasami również jaj, tłuszczu, cukru.

Ciasta dzielą się na:

1. W zależności od rodzaju obróbki cieplnej:
 - a) Gotowane
 - b) Smażone
2. W zależności od techniki zarabiania:
 - a) W naczyniu
 - b) Na stolnicy
3. W zależności od konsystencji:

- a) Rzadkie
- b) Gęste

Sporządzanie ciasta obejmuje:

- a) Przesiewanie mąki
- b) Zarabianie
- c) Wyrabianie
- d) Formowanie
- e) Obróbka cieplna
- f) Hartowanie

Temat 74

Ciasta wyrabiane na stolnicy

Charakteryzuje się gęstą konsystencją i różnorodnością formowania.

Należą do nich:

1. Ciasto kluskowe – mąka, woda, jaja, sól:
 - a) Kluski – 2-4 jaj na 1 kg mąki, wyrobione ciasto zwinąć w rulon, pokroić w paski 3-5 mm
 - b) Makaron – 5-10 jaj na 1kg mąki, rulon pokroić na makaron szerokości 1-2 mm
 - c) Łazanki – pasy ciasta o szerokości 2-10 mm pokroić w poprzek na kwadraty lub romby

Zastosowanie – zupy, dania główne, dodatek do drugich dań, desery.

2. Ciasto pierogowe – 0-2 jaj na 1kg mąki, woda, sól:
 - a) Pierogi – ciasto rozwałkować na gr. 2mm, wykroić krążki, nałożyć nadzienie (słone lub słodkie), złożyć, dokładnie zlepić brzeg
 - b) Uszka – z kwadratów o boku 2-3 cm uformować małe pierożki z nadzieniem z grzybów, są dodatkiem do barszczu czerwonego
 - c) Kołduny – małe pierogi z nadzieniem z surowego mięsa baraniego i wołowego oraz łoju – dodatek do zup czystych, danie podstawowe
3. Ciasto zacierkowe – mąka, woda, sól:
 - a) Zacierka skubana – formowana ręcznie
 - b) Zacierka tarta – ciasto ścierać na tarce o grubych oczkach

c) Zacierka siekana – rozwałkowane ciasto siekać tasakiem na drobne kawałki

Jest ona dodatkiem do zup np. ziemniaczanej, fasolowej lub do mleka.

Wszystkie wyroby gotować w dużej ilości wrzącej osolonej wody, na wolnym ogniu, krótko.

Temat 75

Ciasto ziemniaczane

Składniki: gotowane ziemniaki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja, sól.

Etapy sporządzania:

- gotowanie ziemniaków (najlepiej w skórkach)
- mielenie
- zarabianie – siekanie nożem z przesianą mąką, jajami, solą
- krótkie wyrabianie ciasta
- formowanie
- gotowanie – zaraz po uformowaniu ok. 1 min od wypłynięcia
- hartowanie

Asortyment wyrobów:

1. Wyroby gotowane:

- a) Kopytka – wałek ciasta o śr. 1,5-2 cm, lekko spłaszczyć i pokroić ukośnie nakawałki 3-4 cm
- b) Paluszki – wałek ciasta o śr. 1-1,5cm, kroić na dł. 4-5 cm
- c) Kluski śląskie – tylko z dodatkiem mąki ziemniaczanej, okrągłe, lekko spłaszczone, z wgłębieniem w środku
- d) Knedle – okrągłe z nadzieniem słodkim lub słonym w środku
- e) Pierogi leniwe – ciasto s dodatkiem sera twarogowego, spłaszczony wałek o śr. 3 cm, z kratką na powierzchni, pokrojony po skosie na kawałki 4-5 cm

Wyroby te mogą być daniem podstawowym, dodatkiem do II dania lub deserem.

2. Wyroby smażone:

- a) Krokiety – okrągłe lub podłużne, obtaczane w bułce tartej lub panierowane
- b) Kotlety ziemniaczane – owalne lub okrągłe, obtaczane w bułce tartej lub panierowane.

Stanowią one dodatek do dania podstawowego lub zakąskę.

Temat 76

Ciasta wyrabiane w naczyniu

Konsystencja tych ciast zależy od ilości dodanego płynu. Należą do nich:

1. Ciasta gotowane:
 - a) Kluski lane – mąka, woda, jaja – dodatek do zup mlecznych i czystych
 - b) Kluski kładzione – mąka, woda, jaja, sól – ciasto gęściejsze od lanego, formowane łyżką na wrzącą wodę, zupę, po ugotowaniu wyjmowane łyżką cedzakową i przelewane gorącą wodą – dodatek do II dań, danie zasadnicze
 - c) Kluski półfrancuskie – mąka, masło, jaja, woda, sól – do zup, dań II, danie samodzielne
 - d) Kluski francuskie – mąka krupczatka lub kasza manna, jaja (białko ubite na pianę), masło. Sól, mogą być z dodatkiem zieleniny lub warzyw. Dodatek do II dania, danie zasadnicze
 - e) Kluski parzone – mąka zaparzona wrzącą wodą z solą i tłuszczem, krótko ogrzewana, po lekkim przestudzeniu i wymieszać z jajami. Formować kluski kładzione, a po ugotowaniu podawać jako danie zasadnicze z sosami lub deser.
2. Ciasta smażone – naleśniki – mąka, woda, mleko (1:1:1), sól – ciasto smażyć cienką warstwą na lekko natłuszczonej, rozgrzanej patelni; składane w rulon (otwarty lub zamknięty), chusteczkę, sakiewkę, w makaron. Mogą być z nadzieniem słonym lub słodkim. Podawane jako danie zasadnicze, dodatek do zup czystych, deser.

Temat 77

Obróbka wstępna i cieplna kasz

Obróbka wstępna kasz obejmuje:

- a) Przesiewanie
- b) Przebieranie
- c) Mierzenie objętości
- d) Płukanie
- e) Zacieranie - jajem lub białkiem, kasze drobne, gotowane na sypko

Kasze możemy gotować:

- a) Na sypko – na 1 obj. kaszy 1,5 – 2 obj. płynu wrzącego, s dodatkiem soli i tłuszczu. Po wchłonięciu wody (rzadko mieszać), odstawić pod przykryciem na brzeg płyty lub do kąpieli wodnej, można też zapiekać.

- b) Na półsypko – na 1 obj. kaszy 2-2.5 obj. płynu wrzącego – dalej jak sypkie
- c) Na gęsto - - na 1 obj. kaszy 3 - 4 obj. płynu wrzącego, mieszać, po wchłonięciu wody odstawić na brzeg płyty
- d) Na półgęsto – na 1 obj. kaszy 2,5-3.5 obj. płynu wrzącego, dalej jak wyżej
- e) Na rzadko – rozklejane – na 1 obj. kaszy 6 obj. płynu zimnego, często mieszając

Sposób gotowania zależy od ilości użytej cieczy. Stosowane są jako dodatek do zup, drugich dań, danie podstawowe, deser.

Temat 78

Obróbka wstępna i cieplna ryżu

Sposób i czas gotowania zależy od formy handlowej i rodzaju ryżu.

1. Gotowanie ryżu w zależności od rodzaju
 - a) Ryż kleisty – woskowaty, podczas gotowania wchłania dużo wody i pęcznieją
 - b) Ryż „zwykły” – nadaje się do gotowania na mleku lub do risotta
 - c) Ryż parboiled – najszybciej się gotuje zawsze na sypko
 - d) Ryż dziki – gotuje się długo, nie rozkleja się
2. Gotowanie ryżu w zależności od formy występowania
 - a) W woreczku – zgodnie ze wskazaniem producenta
 - b) Na sypko – jak kasze na sypko lub w dużej ilości wody
 - c) W zależności od przygotowywanych potraw – pilaw (potraw wschodnia z dodatkiem baraniny i ryb smażonych w oliwie i dużą ilością przypraw), dodatek do potraw, risotto, pudding.

Temat 79

Syropy i pomady – sporządzanie i zastosowanie

1. Syropy – wodne roztwory o różnej zawartości cukru z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych. Należą do nich:
 - a) Syrop do nasączenia – cukier, woda, substancje smakowo – zapachowe; do nasączenia ciast tortów
 - b) Syrop inwertowany – cukier, woda, kwas octowy lub mlekowy; do produkcji karmelu. Pomad do pierników, ciast kruchych i półkruchych
 - c) Syrop konserwa – cukier, woda, syrop ziemniaczany, substancje smakowo – zapachowe; do wykańczania pierników, ciastek drożdżowych i francuskich

- d) Syrop z cukru palonego – cukier, woda w proporcji 5:1; do barwienia kremów, mas, pomad, ciast i deserów
2. Pomady – to plastyczne masy, powstałe przez gotowanie wodnych lub mlecznych roztworów cukru, a następnie ich ubijanie. Dzielą się na:
- a) Pomady wodne – cukier, woda, syrop ziemniaczany; po ugotowaniu i ochłodzeniu ubijanie i dojrzewanie przez 24 godz.; do glazur, dekorowania
 - b) Pomady mleczne – cukier, mleko ewentualnie masło.

Stosowane do produkcji glazur, dekoracji, polewania ciast i deserów.

Temat 80

Glazury charakterystyka, zastosowanie

Glazury zwane lukrami, to pomady rozcieńczone wodą lub mieszaniną białka jaj i cukru.

Należą do nich:

- a) Glazura pomadowa – rozcieńczona pomada z dodatkiem substancji smakowo - zapachowych
- b) Glazura cukrowo – białkowa – ubite białka, utrwalone cukrem z dodatkiem substancji smakowo – zapachowych, barwników, żelatyny
- c) Glazura żelatynowa – cukier puder, żelatyna, woda; ucieranie cukru z rozpuszczoną żelatyną
- d) Glazura skrobiowa – ugotowana zawiesina z wody cukru i mąki ziemniaczanej – do smarowania pączków, ciast drożdżowych
- e) Glazura wodna – cukier, woda, substancje smakowo - zapachowe

Stosowane są do oblewania, smarowania, dekorowania wyrobów ciastkarskich i cukierniczych.

Temat 81

Charakterystyka i techniki sporządzania różnych rodzajów ciast

Ciasta można podzielić ze względu na:

1. Skład surowcowy i przebieg procesu technologicznego
2. Sposób obróbki cieplnej
3. Smak
4. Wielkość

Podstawowe i uzupełniające składniki ciasta decydują o ich smaku, strukturze, zapachu i kształcie. Są to: mąka, tłuszcz, jaja, płyny, środki słodzące, środki spulchniające, dodatki aromatyczno- smakowe, inne dodatki (orzechy, rodzynki, alkohol itp.).

Ciasta uzyskuje się różnymi technikami łączenia składników oraz obróbki ciast surowych, do których należą:

- a) Mieszanie
- b) Wałkowanie,
- c) Ucieranie
- d) Delikatne mieszanie
- e) Zagniatanie i pobijanie
- f) Obgotowywanie w wodzie
- g) Przebijanie
- h) Ubijanie

Temat 82

Ciasta kruche i półkruche

Charakteryzują się delikatną i łatwo kruszącą się strukturą.

Składniki ciasta kruchego to: mąka, tłuszcz, cukier puder, żółtka jaj, składniki smakowo-zapachowe.

Składniki ciasta półkruchego to: mąka, tłuszcz, cukier, jaja, śmietana, proszek do pieczenia, środki smakowo – zapachowe.

Ciasta kruche i półkruche mogą być słodkie i słone. Sporządza się je metoda siekania, a formuje przez wałkowanie. Temperatura wypieku wynosi 200 – 240⁰ C, a czas zależy od wielkości wypiekanej formy.

Asortyment wyrobów to: blaty, babeczki, tartaletki, ciastka drobne, ciastka korpusowe, rogaliki, mazurki, tarty. Słone wyroby to: paluszki, precelki, paszteciki, kulebiaki, tarty, tartaletki.

Temat 83

Ciasto francuskie i półfrancuskie

Ciasto francuskie

Jego charakterystyczną cechą jest listkowana struktura uzyskana przez kilkakrotne składanie i wałkowanie (laminowanie) ciasta podstawowego (gruntu) z ciastem maślanym. Ciasto podstawowe sporządzane jest z mąki wody, soli, jaj, octu lub kwasu cytrynowego. Ciasto maślane to tłuszcz z dodatkiem mąki. Czas pieczenia zależy od wielkości wyrobów, a

temperatura to 240⁰ C. Asortyment wyrobów: ciastka nienadziejane i nadziejane, ciastka przekładane – napoleonki, kremówki.

Ciasto półfrancuskie

Może być:

- a) Drożdżowe – wykonywane techniką ciasta drożdżowego i francuskiego
- b) Śmietanowe – wykonywane techniką ciasta kruchego – siekane nożem
- c) Serowe - wykonywane techniką ciasta kruchego – siekane nożem

Ciasta te należy poddać leżakowaniu w temp. 8-10⁰ C przez 12 godz.

Listkowanie w tym cieście wytwarza się podczas:

- składania ciasta drożdżowego i smarowania masłem lub margaryną, a następnie wałkowania
- zachodzących procesów fermentacyjnych podczas leżakowania (śmietanowe i serowe).

Wyroby to: obwarzanki, precle, rogale, rurki, ciastka, paszteciki, vol-au-vent.

Temat 84

Ciasto parzone

Wyroby z tego ciasta są lekkie, puste i suche w środku. Składniki ciasta to: mąka, tłuszcz, sól, jaja, woda. Otrzymuje się je przez zaparzenie mąki wrzącą wodą z tłuszczem i solą, a po lekkim ochłodzeniu uciera z jajami. Uformowane korpusy wypieka w 240-220⁰ C nie otwierając piekarnika przez pierwsze ok 15 min. – do zrumienienia wyrobów, po czym lekko uchyla aby wypuścić nadmiar zgromadzonej pary. Wyroby to: eklery, ptysie, łabędzie, gniazda poznańskie, karpátka, groszek ptysiowy, pałeczki ptysiowe. Ptysie i eklery przekłada się np. bitą śmietaną, kremem russel.

Temat 85

Ciasto piernikowe

Charakteryzuje się jasnobrazową barwą, miodowym smakiem i korzennym zapachem. Sporządza się je metodą siekaną lub ucieraną. Podstawowe składniki to: mąka pszenna z niewielkim dodatkiem żytniej, miód, cukier, jaja przyprawy korzenne (cynamon, kardamon, goździki, imbir, gałka muskatołowa, pieprz czarny, ziele angielskie), niewielka ilość tłuszczu, środki spulchniające (amoniak, soda). Ciasto sporządza się metodą:

- a) Na zimno – zagotować cukier, miód, syrop skrobiowy, wodę, dodać przyprawy, ochłodzić, dodać przesiana mąkę z chemicznymi środkami spulchniającymi, wymieszać

- b) Przez zaparzenie – cukier, miód, syrop skrobiowy, karmel zagotować, zaparzyć gorącym syropem przesianą mąkę pszenną z żytnią, pozostawić do leżakowania od jednego do kilku tygodni w temp. 18-20⁰ C, dodać przyprawy i chemiczne środki spulchniające
- c) Technika ciast kruchych (pierniczki) – cukier, miód, przyprawy zagotować, przestudzić, przesiać mąkę z sodą i posiekać z tłuszczem, dodać jaja, przestudzony syrop, wyrobić ciasto; pozostawić na 2 godz.; rozwałkować na gr.1 cm, wykroić ciasteczka; piec w 220⁰ C ok. 10-20min.
- d) Technika ciast ucieranych (pierniki formowe) – miód, cukier, karmel zagotować, zaparzyć przyprawy, przestudzić; napowietrzyć tłuszcz stopniowo dodając żółtka; dodać przestudzony syrop; przesianą mąkę z sodą na przemian z ubitą pianą z białek delikatnie mieszając.

Wyroby wypiekane są w temp. 200⁰ C należą do nich: pierniki nienadziewane i nadziewane, pierniki formowe (wypiekane w foremkach), pierniki przekładane, ozdobne pierniczki sztukowe.

Temat 86

Ciasto biszkoptowe i biszkoptowo – tłuszczowe

1. Ciasto biszkoptowe

Jest lekkie, puszyste i elastyczne. Podstawowe składniki to: mąka, jaja, cukier; dodatkowe – kakao, orzechy, mak, bakalie, esencje zapachowe, czekolada, cukier wanilinowy.

Ciasto można sporządzać metodą ubijania na zimno i na ciepło, a piecze w temp. 170 - 220⁰ C.

a) Na zimno

– jaja z cukrem ubijać do osiągnięcia gęstej masy, delikatnie wymieszać z przesianą mąką

- otrzeć żółtka z cukrem, ubić pianę z białek, delikatnie mieszać, stopniowo dodając przesianą mąką

- ubić pianę z białek, utrwalić cukrem, stopniowo dodawać żółtka, delikatnie wymieszać z przesianą mąką

b) Na ciepło – jaja z cukrem ubijać w kąpeli wodnej do uzyskania gęstej masy, temperatura jej nie może przekroczyć 37-42⁰ C, dalej ubijać do wystudzenia, delikatnie połączyć z przesianą mąką

Wyroby to: rolady, szampanki, ciastka korpusowe, ciastka biszkoptowe tortowe, ciastka biszkoptowe stefanki, keksy, blaty do tortów i ciast przekładanych różnymi kremami.

2. Ciasto biszkoptowo – tłuszczowe (piaskowe)

Ma delikatną, piaskową, rozsypującą się strukturę. Jego składnikami są: mąka pszenna i ziemniaczana, jaja, cukier, tłuszcz, proszek do pieczenia. Składniki dodatkowe – kakao, bakalie, aromaty, mak. Ciasto sporządza się metodą na ciepło i na zimno, a wypieka w temp. 170 – 190⁰ C

Na ciepło – masę jajowo – cukrową ubijać na parze tak jak przy cieście biszkoptowym. Napowietrzyć tłuszcz i stopniowo dodawać masę jajowo – cukrową, delikatnie wymieszać z przesianą mąką z proszkiem do pieczenia.

Na zimno – napowietrzyć tłuszcz z cukrem, stopniowo dodawać żółtka, delikatnie wymieszać z ubitą pianą z białek i przesianą z proszkiem do pieczenia mąką.

Asortyment ciast: babka piaskowa, ciastka camargo, ciastka korpusowe, keks, ciastka tortowe, ciastka stefanki, sękacze.

Temat 87

Ciasto drożdżowe

Charakteryzuje się porowatością, elastycznością i gąbczastą strukturą.

Składniki ciasta: mąka, mleko lub woda, drożdże, sól, jaja, cukier, tłuszcz, substancje smakowo – zapachowe. Wszystkie składniki powinny mieć jednakową temperaturę ok. 20-25⁰ C, a otoczenie 25-30⁰ C. Tłuszcz w postaci płynnej dodaje się do ciasta w końcowej fazie wyrabiania.

Ciasto sporządza się metodami:

- a) Jednofazową bezpośrednią – 1-krotna fermentacja – drożdże wymieszać z podgrzanym mlekiem, dodać przesianą mąkę, ubite jaja z cukrem odrobinę soli, substancje smakowo – zapachowe, dokładnie wymieszać, wyrobić, pod koniec dodając upłynniony tłuszcz; pozostawić do fermentacji (wyrastania), w trakcie którego dwukrotnie przebijać; uformować wyroby, pozostawić do fermentacji (rozrostu), upiec
- b) Dwufazową pośrednią – 2 – krotna fermentacja - drożdże wymieszać z podgrzanym mlekiem, dodać przesianą mąkę, pozostawić do fermentacji, dodać ubite jaja z cukrem odrobinę soli, substancje smakowo – zapachowe, dokładnie wymieszać, wyrobić, pod koniec dodając upłynniony tłuszcz; pozostawić do fermentacji (wyrastania), w trakcie którego dwukrotnie przebijać; uformować wyroby, pozostawić do fermentacji (rozrostu), upiec
- c) Dwufazową z zaparzaniem – 1/5 mąki zaparzyć gorącym mlekiem, dokładnie wymieszać, przestudzić, dodać drożdże, pozostawić do fermentacji, dalej postępować jak w punkcie „b”

Ciasto spulchnia CO₂ wytwarzany podczas fermentacji alkoholowej wywoływanej przez drożdże.

Z ciasta drożdżowego można sporządzać: ciastka drożdżowe, pączki, babki, placki, strucle, suchary, pieczone w 175 – 200⁰ C.

W produkcji kulinarnej są to wyroby:

- a) Pieczone – pizza, kulebiaki, paszteciki
- b) Gotowane – kluski na parze (pyzy poznańskie)
- c) Smażone – racuchy, bliny

Temat 88

Kremy do ciast

Charakteryzują się krótkim okresem przydatności, dobrą plastycznością, puszystą i piankową masą. Służą do przekładania, wykańczania i dekorowania wyrobów ciastkarskich.

W zależności od rodzaju w ich skład wchodzi: cukier, jaja, tłuszcz, mleko, śmietanka, substancje smakowo – zapachowe.

W zależności od przebiegu procesu produkcji można je podzielić na:

- a) Grzane – jaja z cukrem ubić na parze; napowietrzyć tłuszcz po czym stopniowo dodawać masę jajowo – cukrową, substancje smakowo- zapachowe i spirytus - krem russel waniliowy, kawowy, kakaowy, orzechowy
- b) Zaparzone – ubić pianę z białek i zaparzyć wrzącym roztworem cukrowym ciągle ubijając; russel bezowy – do napowietrzonego tłuszczu dodać zaparzoną masę białkową, bezowy – do zaparzonej piany białkowej dodać substancje aromatyczno - smakowe, bezowo – owocowy
- c) Gotowane – zagotować mleko z 50% cukru, pozostały cukier wymieszać z jajami i mąką, po czym zalać go wrzącym mlekiem i zagotować, lekko ostudzić i dodać substancje smakowo – zapachowe; krem śmietankowy, owocowy, półtłusty
- d) Produkowane na zimno – krem szwedzki – napowietrzyć tłuszcz, stopniowo dodawać cukier puder, a na końcu składniki smakowo - zapachowe, krem bita śmietanka.

Temat 89

Masy do ciast

To półprodukty otrzymywane z połączenia rozdrobnionych lub zmiażdżonych surowców, cukru, jaj, substancji smakowo – zapachowych.

Dzieli się na:

- a) Serowe – ser, cukier, jaja, masło, dodatki, mąka pszenna; serniki, kołaczki
- b) Makowe – mak, cukier, miód, masło, jaja, substancje smakowo – zapachowe, dodatki; struclki makowe, kołaczki z makiem
- c) Grylazowe – z orzechów i cukru (1:1), tłuszcz – wykańczanie ciast i tortów

- d) Orzechowe i migdałowe – orzechy /migdały, cukier, białka jaj, mąka; wykańczanie ciast i tortów
- e) Marcepanowe – wykańczanie ciast, tortów, mazurków, formowanie elementów dekoracyjnych

Masy ciastkarskie mają zastosowanie do:

- a) Napędzania ciastek korpusowych
- b) Przekładania
- c) Wykańczania
- d) Dekorowania

Temat 90

Torty i mazurki

Torty

To wyroby okazjonalne, wypiekane na wesela, chrzciny, komunie, rocznice i inne uroczystości. Różnią się pod względem kształtu, zastosowanych półproduktów, sposobu wykończenia.

Najpopularniejsze to:

- a) Biszkoptowe – z jednej lub kilku warstw biszkoptowych nasączonych i przekładanych kremem, wykończone owocami, galaretką, kremem.
- b) Camargo – z blatów o gr.4-6 mm z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo – tłuszczowego, przełożone kremem russel, oblane polewą kakaową lub czekoladową.
- c) Makowe – z blatów biszkoptowo – tłuszczowych, kruchych lub makowych, przekładanych marmoladą, masą makową lub kremem kawowym.
- d) Bezowe – blaty bezowe, bezowo – biszkoptowe lub bezowe i biszkoptowe przełożone kremem russel lub bitą śmietaną, wykończone owocami (tort hiszpański), lub polewą kakaową czy czekoladą i posypane posiekаныmi orzechami.
- e) Z ciasta francuskiego – przełożone bitą śmietaną, wiśniami.
- f) Sachhera – z ciasta czekoladowego przełożonego konfiturą morelową, oblane czekoladą.

Każdy tort składa się z:

- podstawy (blatu)
- kremu / masy
- wykończenia – krem, lukier, elementy dekoracyjne.

Sporządzane są też torty niepieczone – połączenie bezów, biszkoptów, wafli, herbatników z kremem, masą, galaretką lub lodami. Sporządza się je na kilka godzin przed podaniem.

Mazurki

To tradycyjne ciasta wielkanocne, o płaskim kształcie. Składają się z jednego lub dwóch blatów kruchych, półkruchych, biszkoptowych, biszkoptowo – tłuszczowych przekładanych po upieczeniu marmoladą, kremem, a wierzch wykańcza kajmakiem, lukrem, czekoladą i dekoruje. Jeśli jest jeden blat to na jego powierzchni wykłada się masę orzechową, migdałową lub makową i zapieka. Mazurki mogą być kwadratowe, prostokątne, owalne lub okrągłe, a ich dekoracja nawiązuje do Wielkanocy.

Temat 91

Charakterystyka piwa

Piwa można podzielić wg różnych kryteriów:

1. Rodzaju słoju: Jęczmienne; Pszeniczne; Inne (kukurydza, ryż, proso, orkisz, owies)
2. Rodzaju fermentacji: Dolna; Górna; Spontaniczna
3. Barwy piwa: Jasne; Ciemne
4. Zawartości alkoholu: Bezalkoholowe do 0,5% alkoholu; Lekkie – 4,5 % alkoholu; Pełne - do 6,2% alkoholu; Mocne – powyżej 6,2% alkoholu
5. Składniki dodatkowe: Specjalne- np. z miodem, owocami, ziołami; Aromatyzowane – miodowe, imbirowe, cynamonowe
6. Rodzaj filtracji: Filtrowane; niefiltrowane
7. Pasteryzacja : Pasteryzowane; Niepasteryzowane
8. Metoda warzenia: Tradycyjna – w kadziach otwartych lub zamkniętych; Nowoczesna – HGB- w zautomatyzowanych tanko – fermentorach, piwo z wysoko stężonych brzeczek

Ze względu na rodzaj fermentacji piwa dzielą się na gatunki:

1. Fermentacja górna: ciemne – stout np. guinness: Ale – jasnobrązowe lub ciemnobrązowe z mieszanki słoju jasnego i karmelowego;; Bitter – ciemnobursztynowe, gorzkie; Pszeniczne – Ciechan, Pszeniczne, Paulaner; Porter – ciemne; Piwo trapistów – belgijska odmiana piw klasztornych; Altbier – półciemne
2. Fermentacja dolna: Pilsner, Lager, Koźlak, Monachijskie, Dortmundzkie
3. Fermentacja spontaniczna – głównie belgijskie np. fardo, gueuze, lambic

Piwo mimo różnorodności gatunków i odmian charakteryzuje się pewnymi cechami, które decydują o jego smaku i zapachu. Jakość jego ocenia się na podstawie: barwy, pienistości, zapachu, goryczki, klarowności.

Temat 92

Charakterystyka wina

Wina to napój alkoholowy otrzymywany przez fermentację alkoholową soku z winogron, nazywanej winifikacją. Proces produkcji obejmuje: przygotowanie moszczu, fermentację, filtrowanie i klarowanie, dojrzewanie, kupaż (mieszanie win z różnych partii tego samego gatunku, różnych gatunków lub z różnych regionów uprawy), rozlew.

Podział win ze względu na:

1. Surowiec: gronowe, owocowe, miody pitne
2. Barwę: białe, różowe, czerwone
3. Zawartość alkoholu: słabe, mocne, alkoholizowane
4. Zawartość cukru: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie
5. Sposób konsumpcji: stołowe, deserowe
6. Technologię produkcji: musujące, gazowane, ziołowe, miody pitne
7. Kraj pochodzenia: francuskie, włoskie, bułgarskie, hiszpańskie
8. Region uprawy: alzackie, bordoskie, burgundzkie, kalifornijskie

Najbardziej popularne wina to:

Francja – medoc, merlot, beaujolais(bozole), riesling, szampan

Włochy – chianti, marsala, cinzano, martini

Hiszpania – sherry, malaga, rioja, alicante

Portugalia – porto, madera

Niemcy – riesling, sylvaner

Węgry – tokaj, egri bikaver

Temat 93

Wyroby spirytusowe – podział

Wódki czyste

1. Wyborowe
2. Zwykłe
3. Luksusowe

Wódki gatunkowe

1. Wytrawne
 - a) Stołowe – jałowcówka
 - b) Specjalne – rum, arak, koniak, brendy, tequila
 - c) Zbożowe wytrawne – żytniówka, whisky, gin
 - d) Naturalne owocowe – śliwowice, winiak calwados
 - e) Gorzkie – bitters – żołądkowa, poznańska, gdańska
2. Słodkie
 - a) Z owoców cytrusowych – pomarańczówka, cytrynówka
 - b) Z owoców jednego gatunku – wiśniówka
 - c) Z owoców mieszanych
3. Likier
 - a) Kremy – czekoladowy, kawowy, jajowy
 - b) Korzenno – ziołowe – likier lubuski, benedyktyńka
 - c) O smaku specjalnym – likier imbirowy, korzenny, miętowy
 - d) Ovocowe – wiśniowy, morelowy, cherry- brandy
4. Półsłodkie
 - a) Krajowe o smaku jednorodnym – wiśniówka
 - b) Różne – miętówka, anyżówka
 - c) Gorzkie – żołądkowa gorzka
 - d) Ovocowe mieszane – ratafie
 - e) Miodowe – krupnik.

Temat 94

➤ **Napoje alkoholowe mieszane**

Napój alkoholowy mieszany składa się z **co najmniej dwóch** składników, tzw. **składników głównych**, reprezentujących odrębne grupy alkoholi (np. wódki i wina) lub grupy napojów bezalkoholowych (np. soki i syropy). Uzupełnieniem są

tzw. **składniki dodatkowe**, dekoracyjne, i komplementarne, które wzbogacają smak, aromat oraz wygląd przygotowanego napoju.

Składniki główne to składniki, na bazie których sporządza się napoje mieszane. Ich rodzaj zależy od typu napoju, najczęściej są to:

- wódki gatunkowe naturalne i stołowe, wódki czyste, wermuty, wina wzmocnione i wina musujące stanowią bazę napojów alkoholowych,
- likiery, kremy owocowe, likiery ziołowe, wódki gorzkie, tzw. modyfikatory, dodawane w małych ilościach aromatyzują i udoskonalają napój mieszany,
- syropy owocowe, soki owocowe, produkty mleczne (mleko, śmietana, jogurty) stanowią bazę napojów bezalkoholowych.

Składniki dodatkowe to szeroka gama produktów dodawanych w niewielkich ilościach, których zadaniem jest dyskretne wzbogacanie smaku i aromatu drinka, a także zmiana jego konsystencji (np. rozcieńczenie). Do grupy tej zaliczają się:

- soki owocowe - świeże lub konserwowane,
- syropy owocowe,
- mleko świeże, mleko zagęszczone, śmietanka, jajka,
- składniki przyprawowe,
- napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane)

Składniki dekoracyjne - elementy ozdobne nie tylko wzbogacają wygląd napoju, ale niektóre z nich także akcentują cechy aromatyczno-smakowe i kompozycję drinka.

Należą do nich:

- świeże owoce egzotyczne i krajowe (w całości lub w cząstkach, np. pomarańcze, cytryny, maliny, truskawki itp.)
- skórki z cytryn i pomarańczy spiralnie krojone (tzw. twisty) lub w postaci wiórków,
- wisienki cocktailowe, pozbawione pestek, z ogonkiem lub bez, czerwone, zielone, niebieskie lub żółte,
- oliwki zielone z zalewie słonej - całe i bez pestek
- cebulki koktajlowe perłowe (średnica ok. 1,5 cm)

Nie wszystkie przybrania muszą być wykonane z owoców. Do dekorowania napojów wykorzystuje się ponadto:

- utartą na wiórki czekoladę,
- cynamon w całości lub utarty,
- laski wanilii,
- utartą lub sproszkowaną gałkę muszkatołową,
- listki i gałązki świeżej mięty pieprzowej,
- pomidory koktajlowe,
- seler naciowy

Dodatki komplementarne to składniki uatrakcyjniające wygląd drinka i w wielu wypadkach ułatwiające jego spożycie. Do tej grupy zaliczamy:

- rurki plastikowe (słomki; proste lub łamane)
- bagietki plastikowe (wioselka)

- plastikowe szpadki i wykałaczki,
- serwetki

➤ **Temat 95 Eksploatacja i konserwacja urządzeń chłodniczych**

1. Dbać o stan techniczny urządzeń:
 - dokonywać przeglądów technicznych i konserwacji przez uprawnione osoby
 - wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją
 - dbać o regularność wzorcowania i kalibracji urządzeń kontrolno- pomiarowych
 - ustawiać urządzenia z dala od źródeł ciepła
 - zapewnić cyrkulację powietrza wokół nich
 - systematycznie myć i czyścić
 - jeżeli zauważy się niewłaściwą pracę urządzenia, natychmiast wyłączyć je, a produkty przenieść do innych sprawnych urządzeń, naprawę zlecić osobom uprawnionym
2. Monitorować temperaturę wewnątrz urządzeń, jeżeli nie mają termometrów wbudowanych to umieścić termometr w każdym urządzeniu.
3. Oznakować urządzenia, w których składuje się poszczególne grupy produktów spożywczych.
4. Właściwie umieszczać produkty w urządzeniach:
 - segregować produkty
 - nie zapelniać urządzeń zbyt dużą ilością produktów
 - nie przykrywać półek, aby zachować cyrkulację powietrza
 - sprawdzać opakowania, aby nie były uszkodzone
 - sprawdzać terminy ważności produktów
 - nie wstawiać gorących produktów do urządzeń (chyba że są do tego przystosowane)

➤ **Oddziaływanie alkoholu na organizm człowieka**

Spożywanie dużych ilości alkoholu, nawet okazjonalnie, może w poważny sposób „odbijać się” na zdrowiu. Alkohol oddziałuje bowiem na wiele organów w ciele człowieka – uszkadza mózg,

serce, wątrobę i trzustkę oraz negatywnie wpływa na układ odpornościowy. Jego nadużywanie zwiększa także ryzyko zachorowania na raka.

Alkohol wywołuje też niedobory witamin i innych pierwiastków niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Następstwem owych niedoborów są zaburzenia widzenia, zmiany skórne, zapalenie wielonerwowe, zmiany w błonach śluzowych i szpiku kostnym, zaburzenia procesów rozrodczych, szkorbut i inne.

Alkohol powoduje także znaczące zaburzenia w funkcjonowaniu psychicznym człowieka: bezsenność, depresję, niepokój, próby samobójcze, zmiany osobowości, amnezję, delirium tremens, psychozę alkoholową, halucynozę alkoholową, otępienie (zespół Korsakowa).

Przedmiot: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat 31 - Materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń chłodniczych

1. Współcześnie stosuje się do produkcji urządzeń chłodniczych materiały konstrukcyjne takie, które zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne dla konsumentów.
2. Do najczęściej stosowanych materiałów zaliczamy;
 - ocynkowaną blachę stalową- np. obudowa zewnętrzna urządzeń,
 - szkło- np. witryny oraz szklane drzwi chłodziarek,
 - tworzywo sztuczne- np. półki ażurowe w chłodniach czy szafach chłodniczych,
 - kamienie naturalne- np. blaty chłodnicze.

Temat 32 - Klasyfikacja i dobór urządzeń chłodniczych w zależności od przeznaczenia

1. Podział:
 - a) urządzenia chłodnicze magazynowe,
 - b) urządzenia chłodnicze technologiczne
 - c) urządzenia chłodnicze ekspozycyjne.
2. Dobór (zastosowanie):
 - magazynowanie surowców, np. chłodnie i mroźnie, szafy chłodnicze, lodówki, zamrażarki,
 - magazynowanie potraw, np. lodówki, witryny chłodnicze, zamrażarki do lodów,
 - eksponowanie potraw, np. oszklone lodówki, witryny, zamrażarki na lody, stoły chłodnicze.

Temat 33 - Urządzenia chłodnicze magazynowe w gastronomii

1. Do urządzeń chłodniczych magazynowych zalicza się:
 - a) komory chłodnicze i zamrażalnicze,
 - b) szafy chłodnicze i zamrażalnicze,
 - c) zamrażarki skrzyniowe.
2. Charakterystyka w/w urządzeń:

Ad a) Są stacjonarne i składane. Są to pomieszczenia izolowane, pokryte ocynkowaną blachą stalową, składają się ze ścian i sufitów, podłogi oraz drzwi. Mogą posiadać półki. Chłodzenie odbywa się grawitacyjnie lub w sposób wymuszony (wentylator). W zależności od potrzeb można przechowywać produkty w różnych zakresach temperatur, np. -1 do +8 lub -15 do -25

Ad b) Są to mniejsze urządzenia (o mniejszej pojemności) również izolowane. Są wyposażone w półki, na których przechowuje się różne produkty wymagające innych temperatur przechowywania.

Ad c) Mogą być o różnej pojemności, zawierać kosze z przegrodami, wyposażone są w regulatory temperatur.

Proszę zobaczyć obrazy w/w sprzętu pod linkiem - <https://probox.pl/kategoria-produktu/2/urządzenia-chłodnicze-witryny>

Temat 34 - Urządzenia chłodnicze technologiczne w gastronomii

1. Są to urządzenia stosowane w procesach obróbki surowców, półproduktów, do utrwalania wyrobów gotowych, produkcji lodu i lodów. Są to:
 - a) stoły chłodnicze, mroźnicze – stosuje się do produkcji kanapek, deserów (https://mmgastro.pl/kategoria/produkty/103,?cd=258249206&ad=20208989246&kd=sto%C5%82y%20ch%C5%82odnicze&gclid=CjwKCAjw_sn8BRBrEiwAnUGJDnBFjR2khh5AueeHmJELWK1zwmZmBdXYG5UOBj-w7NXTxgVZhcbSKxoCQpUQAuD_BwE),
 - b) lamy sałatkowe- służą do produkcji sałatek, ich przechowywania i ekspozycji (<https://probox.pl/kategoria-produktu/847/witryny-salatkowe-chlodnicze>),
 - c) chłodnicze stoły do produkcji pizzy- stosowane do produkcji ciasta na pizzę (https://www.expondo.pl/stoly-chlodnicze-do-pizzy/?delivery=1&gclid=CjwKCAjw_sn8BRBrEiwAnUGJDq0b7VaQacbBSnspXUHodoz3npwq8gqIVWgyf0ReSzRTdK4-MUi2pxoChDIQAuD_BwE),
 - d) kostkarki, kruszarki, i łuskarki do lodu- służą do rozdrabniania lodu oraz jego produkcji (https://yoer.pl/Kostkarka-do-lodu-z-dystrybutorem-wody-YOER-Everest-IMW01S-p269?gclid=CjwKCAjw_sn8BRBrEiwAnUGJDhl8IDO-j_JJm_MJjtkk-5EeJBPoTpFR_KjnfSR8KbS2H7ixwrZ8RoC83YQAuD_BwE),
 - e) maszyny i automaty do produkcji lodów- są to urządzenia do sporządzania lodów rzemieślniczych (https://liron-polska.pl/k/maszyny-do-lodow-wloskich/?gclid=CjwKCAjw_sn8BRBrEiwAnUGJDIFJ3OQ1cQ_etUSf3N1PJTbkXTIib256I5x40uR4MLcInDN_BNB6KhoCj8MQAuD_BwE),
 - f) schładzarki/zamrażarki szokowe- służą do szybkiego schładzania np. deserów, galaretek (https://gastroplaneta.pl/pl/c/Zamrazarki-szokowe/39?gclid=CjwKCAjw_sn8BRBrEiwAnUGJDsRaGXht9Ex_EJMHCe12okb4Jws8wUGOp2a2xBMre3Wf5IWbJ0c6cRoCKwgQAuD_BwE).

Proszę zobaczyć linki, żeby rozpoznawać urządzenia.

Temat 35

Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne w gastronomii.

Urządzenia ekspozycyjne chłodnicze służą do prezentowania oraz krótkotrwałego przechowywania potraw.

Urządzenia te dzielimy na cztery grupy w zależności od przeznaczenia:

> witrynowe lamy chłodnicze – służą do prezentowania wyrobów gastronomicznych, np. sałatek, wyrobów garmazeryjnych;

- > witryny ekspozycyjne do wyrobów cukierniczych;
- >konserwatory do lodów – służą do prezentowania i bezpośredniej sprzedaży lodów;
- < witryny do napojów – służą do prezentowania i sprzedaży napojów w butelkach i kartonach.

Temat 36

Kostkarki do lodu i kruszarki.

Zasada działania kostkarki do lodu polega na tym, że doprowadzona do specjalnych foremek woda zostaje zamrożona przez czynnik chłodzący, wodę lub powietrze.

Następnie foremki są podgrzewane tak by kostki mogły zostać z nich wypchnięte (np. przez łopatkę napędzaną silniczkiem) i trafiają do specjalnego pojemnika, gdzie utrzymywana jest ich temperatura.

Kruszarka do lodu – rozdrabnia duże kawałki lub kostki lodu.

Zasada działania:

Kawałki lodu umieszcza się w odpowiedniej przestrzeni (podajnik, specjalna komora) a następnie mocne twarde ostrza kruszą lód na drobne kawałki.

Temat 37

Urządzenia do produkcji lodów tradycyjnych.

Frezer (maszyna do lodów tradycyjnych) składa się z pionowego cylindra w którym znajduje się mieszadło. Ramię mieszadła podnosi masę lodową do góry a grawitacja sprowadza ją ponownie ku dołowi. Podczas procesu frezowania, mieszanka jest mieszana i schładzana w tym samym czasie. W wyniku obróbki cieplno – mechanicznej powstają kremowe lody.

Temat 37

Urządzenia do produkcji lodów włoskich.

Lody włoskie mają charakterystyczną konsystencję, która powstaje w procesie napowietrzania (powietrze stanowi od 33% do 45% objętości).

Urządzenia mają zautomatyzowany system chłodzenia i mieszania dzięki temu mieszanka uzyskuje idealną konsystencję i smak za każdym razem. Maszyna sama odmierza wielkość porcji i zapewnia wygodne dozowanie.

➤ **Eksploatacja i konserwacja urządzeń chłodniczych**

2. Dbać o stan techniczny urządzeń:

- dokonywać przeglądów technicznych i konserwacji przez uprawnione osoby
- wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją

- dbać o regularność wzorcowania i kalibracji urządzeń kontrolno- pomiarowych
- ustawiać urządzenia z dala od źródeł ciepła
- zapewnić cyrkulację powietrza wokół nich
- systematycznie myć i czyścić
- jeżeli zauważy się niewłaściwą pracę urządzenia, natychmiast wyłączyć je, a produkty przenieść do innych sprawnych urządzeń, naprawę zlecić osobom uprawnionym

2. Monitorować temperaturę wewnątrz urządzeń, jeżeli nie mają termometrów wbudowanych to umieścić termometr w każdym urządzeniu.

3. Oznakować urządzenia, w których składuje się poszczególne grupy produktów spożywczych.

4. Właściwie umieszczać produkty w urządzeniach:

- segregować produkty
- nie zapelniać urządzeń zbyt dużą ilością produktów
- nie przykrywać półek, aby zachować cyrkulację powietrza
- sprawdzać opakowania, aby nie były uszkodzone
- sprawdzać terminy ważności produktów
- nie wstawiać gorących produktów do urządzeń (chyba że są do tego przystosowane)