**15.02.2022г.**

**Тема:** Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов

Работник обязан:

- знать схему эвакуации и место расположения огнетушителя;

- знать способ обращения с огнетушителем;

- при длительных перерывах или, уходя с работы отключать все электроприборы, путём вынимая исправной вилки из исправной розетки;

- не разрешать вешать одежду на выключатели или розетки;

- не хранить легковоспламеняющиеся вещества в помещение;

- при обнаружении возгорания прекратить работу, оповести всех окружающих сотрудников, без паники выйти из здания, по возможности вызвать пожарную команду по телефону «01»,сообщить администрации,

- отключить от сети электрооборудование, приступить к тушению пожара всеми средствами пожаротушения;

- не разрешать курение в помещении;

- при общем сигнале выйти из здания;

- курить только в отведённых местах.

Работнику запрещается:

- применять открытый огонь;

- оставлять без присмотра электроприборы;

- сушить обувь и одежду на нагревательных приборов;

- пользоваться неисправными электроприборами.

Основными условиями хранения продовольственных товаров (сырья) являются:

- соблюдение хранения и размещения товаров (сырья);

- сохранение климатического режима хранения;

- соблюдение санитарно-гигиенического режима хранения.

При размещения товаров (сырья) должно учитываться товарное соседство. Оно

**Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь**

На предприятиях общественного питания выделяют определенное место для изготовления десертов. Приготовление сложных холодных и горячих десертов проводится в горячих и холодных цехах. Используются различные способы технологии приготовление: Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждением, замораживание - как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Оборудование и инвентарь**

Рациональный подбор оборудования и инвентаря позволяет производить достаточно широкий ассортимент десертов даже на небольших площадях. Выбор оборудования велик, он зависит от того, какую продукцию предстоит производить. Для оснащения существует унифицированное технологическое оборудование, примерный комплект его может быть таким: тестомесильная машина, планетарный миксер, слайсер, конвекционная печь с расстойным шкафом, холодильный шкаф и вспомогательное оборудование: это вытяжной зонт, весы, столы, в том числе специализированный кондитерский стол, стеллаж для инвентаря и ванна (как правило, двухсекционная). Из инвентаря потребуется

Сита для просеивания муки;

Скалки - для раскатывания теста;

Венчики для взбивания;

Формы для выпечки - разборные и неразборные, силиконовые и металлические;

Противни - металлические и силиконовые;

Кондитерские мешки с насадками - для украшения тортов, фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

Дозаторы и мерные стаканчики

Вырубки или выемки для теста - для вырезания фигурного печенья;

Ножи;

Ролики - для вырезания из теста фигурной сетки для верха пирога или полосок для украшения;

Кисти кондитерские - для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

Рассмотрим пару сложных холодных и горячих десертов, а также технология их приготовления: