Тема: Общие технологические требования к производству горячих десертов.

Технологические принципы производства сложных десертов

**Принцип безопасности.** Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания большой самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших. Физико-химические и  микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

**Принцип взаимозаменяемости**. Условия снабжения, сезонность в  поступлении продуктов часто обусловливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей  — сушеными, фруктов — фруктовым пюре, маргарина — растительным маслом, натурального молока  — сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая ценность. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами. **Принцип совместимости.** Нельзя рассматривать десерт вне контекста всего обеда, после которого он должен подаваться. Сытный десерт, например, пудинг, подают после простого обеда, сытная 9 и обильная трапеза требует легкого и простого десерта. При составлении меню следует избегать повторения блюд с одинаковым вкусом или фактурой. Если в основном обеде есть фруктовый ингредиент, не следует включать этот фрукт в десерт. Почти также важен цвет: если за несколькими блюдами белого или кремового цвета последует такой же десерт, это будет неудачное решение.

**Принцип сбалансированности**. Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в  рационе должны быть сбалансированы, т.е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях. Одним из достоинств технологии приготовления пищи является возможность получения сбалансированной по составу кулинарной продукции путем рационального подбора сырья, разработки рецептур и  технологических процессов.

**Принцип рационального использования сырья и  отходов.** Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья. При использовании пищевых отходов, вторичного сырья (отжать сок из фруктов и использовать мезгу, если в рецептурный состав крема входит только желток, предусмотреть в меню блюдо, где используется белок яйца) можно говорить о малоотходной технологии.

**Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.** Этот принцип требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (использование свежих фруктов, покрытых гелем или желе при декорировании десертов).

**Принцип сокращения времени кулинарной обработки.** Известные в  кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно способствуют повышению качества готовой продукции (взбивание на водяной бане, выкладывание на лед бланшированных фруктов). **Принцип наилучшего использования оборудования.** В соответствии с  этим принципом машины и  аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтопригодными.

Принцип с успехом используется, например, на узкоспециализированных предприятиях (пончиковые, пирожковые).

**Принцип наилучшего использования энергии.** Этот принцип означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции, например, время на взбивание бисквитного полуфабриката сокращается в 2—3 раза при использовании эмульгаторов.