**СЛАДКИЕ БЛЮДА**

Сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их еще называют десертными, или третьими блюдами. Их можно использовать во время завтрака, ужина, полдника.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты. В некоторые блюда входят сливки, сметана, яйца, масло, крупы, богатые белками, жиром, углеводами и обладающие большой калорийностью.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, вино, лимонная кислота, желирующие продукты и др.

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10–14 °С) и горячие (65–70 °С). Холодные сладкие блюда – *свежие фрукты и ягоды,* натуральные или свежезамороженные; *компоты* из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод; *желированные блюда —* кисель, желе, мусс, самбук, крем; *замороженные блюда —* мороженое, пломбир, парфе. Температура подачи этих блюд не менее минус 4–6 °С.

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах.

Холодные сладкие блюда отпускают в стаканах или креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдцах. Горячие блюда – в стеклянных или мельхиоровых тарелках, на блюдах, порционных сковородах.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем, в холодильнике при температуре 0–6 °С. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или охлажденном помещении при температуре 0—14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся фарфоровую или эмалированную посуду. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

**СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**

Свежие фрукты и ягоды сами по себе являются прекрасным десертом. Задача при обработке – сохранить привлекательный внешний вид, вкус и максимальное количество витаминов.

**НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ.**

Фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки, кроме вишни и черешни, промывают холодной водой, оставляя на 2–3 мин, перемешивают, снова промывают, помещают в дуршлаг или сито и дают стечь воде. Если ягоды сильно загрязнены, то их промывают несколько раз. Обсушенные фрукты и ягоды выкладывают перед отпуском в вазу, креманку, десертную тарелку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград выкладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.

**ЗЕМЛЯНИКА ИЛИ КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.**

Охлажденные сливки 30 %-й жирности взбивают с частью сахарной пудры до образования устойчивой пышной массы, в которую добавляют остальную сахарную пудру. Сливки выкладывают в креманку горкой, а по краям и в середине раскладывают подготовленные ягоды.

**АРБУЗ, ДЫНЯ НАТУРАЛЬНЫЕ.**

Плоды промывают, обсушивают, разделяют вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные – ломтиками. Арбузы и дыни можно очистить от корок и удалить семена. Подают в охлажденном виде. Отдельно в розетке можно подать сахарную пудру или сахарный песок (напорцию 10–15 г).

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и несоответствующая данному блюду консистенция. Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, доброкачественные, тщательно промытые.

**КОМПОТЫ**

Процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения. Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают.

**КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, ПЛОДОВ, ЯГОД.**

*Количество продуктов для приготовления 1 л компота:* яблоки – 340 г, или груши – 335 г, или айва – 340 г, или персики – 334 г, или абрикосы – 350 г, или сливы – 334 г, или чернослив – 315 г, или вишни – 315 г, сахар – 150 г, вино – 25 г, лимонная кислота – 1 г.

Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать.

Арбузы и дыни очищают от корок, удаляют семена и нарезают кубиками. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. Очищенные бананы нарезают кружочками. У промытых ягод удаляют плодоножки.

Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.

Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизуется и переходит в растворимый пектин, в результате продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

Апельсины, мандарины, вишню, черешню, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананас, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

Яблоки, груши и айву варят, закладывая в кипящий сироп, 5–7 мин (айву с кожицей – 15–20 мин), охлаждают, порционируют.

Для ароматизации компотов добавляют виноградное вино, цедру цитрусовых. Отпускают компоты в охлажденном виде по 200 г на порцию.

Компоты из сухих фруктов и ягод приготавливают чаще из смеси сухофруктов. В сушеном виде используют яблоки, груши, абрикосы (урюк, курагу), инжир, сливу (чернослив), виноград (изюм), вишню и др. На предприятиях общественного питания приготавливают компоты, используя готовую смесь из сухих фруктов, составленную по специальной рецептуре.

**КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ.**

Сухофрукты перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам, так как они имеют различные сроки варки. Крупные яблоки и груши разрезают на части. Фрукты тщательно промывают теплой водой 3–4 раза.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар, растворяют его и вновь доводят до кипения. В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют остальные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить еще 10–15 мин, вводят изюм и варят 4–5 мин. Для улучшения вкуса в компот добавляют лимонную кислоту. Готовый компот охлаждают до 10 °С и выдерживают 10–12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп полностью переходят вкусовые вещества, что улучшает качество компота. Сахар рекомендуют класть в начале варки.

**ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ В СИРОПЕ.**

Из яблок или груш удаляют сердцевину с семенами и очищают их от кожицы, закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой и проваривают до мягкого состояния, затем вынимают из сиропа. Спелые яблоки и груши не варят, а лишь выдерживают в горячем сиропе в посуде с закрытой крышкой. Сироп после варки фруктов процеживают, охлаждают, добавляют в него виноградное вино. Проваренные яблоки или груши выкладывают в креманки и поливают сиропом.

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды – целыми или нарезанными дольками, ломтиками, кружочками, сохранившими свою форму, непереваренными. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 часть объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

**ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА**

*Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы —* это желированные блюда. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию благодаря добавлению крахмала, желатина или агара, которые связывают воду и образовывают при остывании студнеобразную массу. Прочность студней зависит от их густоты, т. е. от количества желирующих веществ.

**КИСЕЛЬ.**

Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях выступает картофельный крахмал, а для молочного киселя – маисовый (кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как он придает им беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод, свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, молока, красного виноградного вина, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на *густые, средней густоты, полужидкие.*

Густой кисель. Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60–75 г картофельного крахмала. После его вливания кисель проваривают не менее 5 мин при помешивании и небольшом нагреве. Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, большие формы или на противни, смоченные холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее обтирают, переворачиваюти, слегка встряхивая, осторожно перекладывают в подготовленную посуду.

Вынутый из форм или разрезанный на порционные куски кисель выкладывают на десертную тарелку, в креманки и отпускают, полив фруктово-ягодным сиропом. Можно отдельно подать сливки или холодное молоко (100–150 г). На порцию полагается 100–200 г киселя и 20 г сиропа. Густые кисели являются характерным блюдом традиционной русской кухни.

Кисель средней густоты – самый распространенный вид киселя. На 1 кг его расходуют 40–50 г картофельного крахмала. После варки кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки. Поверхность посыпают сахарным песком, который благодаря большой гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испариться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

Полужидкий кисель приготавливают, расходуя на 1 л 20–30 г крахмала, используют и отпускают, как и кисель средней густоты. Кроме того, его подают в качестве соусов или подливки к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий. Если кисель готовят из свежих плодов и ягод, то на 1 кг продукта берут 850–900 г воды независимо от густоты киселя. Для киселя из сухих фруктов и ягод используют 900–950 г воды.

Технологическая схема приготовления киселя из *клюквы, смородины, вишни, черники* состоит из отжимания сока; приготовления отвара из отжимов (мезги); приготовления сиропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.

Технологическая схема приготовления киселя из *клубники, земляники, малины, ежевики* состоит из протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получения сиропа на отваре; заваривания; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Схема приготовления киселя из *кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок* и других фруктов состоит из проваривания или запекания ягод или плодов, процеживания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала, охлаждения киселя.

Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, для того чтобы сохранить содержащийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселя и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду, инвентарь и протирочные машины (например, разминают ягоды деревянным пестиком, протирают через волосяные сита и т. д). Потери витамина С увеличиваются с увеличением тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели должны сохранить свою форму, кисели средней густоты и жидкие – растекаться и иметь соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, мутные, остальные прозрачные, кроме молочного. Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах подгорелого молока.

**КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (СМОРОДИНЫ, ЧЕРНИКИ)**

Клюкву перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой (1:5) и проваривают 5—10 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой (1:4) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1–2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10–14 °С и отпускают.

**КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ.**

Для приготовления молочного киселя используют цельное молоко или молоко с добавлением воды в соотношении 1:3,5, которое нагревают до кипения. Кукурузный (маисовый) крахмал разводят холодным кипяченым молоком и процеживают через частое сито. В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал. Кисель варят, постоянно мешая, при слабом нагреве 10 мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы, окончательно охлаждают и отпускают. Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке, поливают сладким фруктово-ягодным сиропом (40 г) или кладут варенье, джем (20 г).