**Kl Ib SPdP**

**Proszę o zapoznanie się z wiadomościami**

**w poniższym temacie.**

**SPORZĄDZANIE DESERÓW:**

1.Charakterystyka i podział deserów

Deser to potrawa o słodkim smaku, podawana na zakończenie posiłku, głownie obiadu. Może być także serwowany jako osobne danie na podwieczorek lub drugie danie obiadowe.

Desery dzielimy ze względu na:

1. Temperaturę podawania potrwa:

* Gorące, np.: ryż zapiekany z jabłkami i sosem czekoladowym, pierogi z wiśniami, naleśniki z twarogiem i sosem wanilinowym;
* Zimne, np.: surówki owocowe, lody, musy, kremy, kompoty, galaretki , ciasta;

1. Stan fizyczny- płynny lub stały:

* Zestalane, np.: galaretki, kisiele
* Niezestalane, np.: kompoty, nektary owocowe

1. Technikę sporządzania, koszt składników i pracochłonność

* Popularne, np.: kisiele, kompoty, pierogi owocami;
* Wykwintne, np.: kompot francuski, torty, napoleonka z ciasta francuskiego.

Podział deserów informuje nas o różnorodności surowców użytych do ich sporządzania i wysokiej wartości odżywczej. Podstawowymi produktami do sporządzenia deserów są:

* Owoce świeże, mrożone, z kompotów;
* Mleko i produkty mleczne;
* Jaja;
* Mąki i kasze.

Dzięki nim asortyment deserów może być bogaty i urozmaicony o dużej wartości mineralno- witaminowej, białkowej i energetycznej. Desery są także potrawami o właściwościach dietetycznych, tzn. są lekko strawne, puszyste, nie drażnią przewodu pokarmowego.

Składniki deserów, sposób ich przetworzenia określają czas przechowywania. Większość potraw należy spożyć bezpośrednio lub kilka godzin po wyprodukowaniu. Dłuższe przechowywanie deserów stanowi pożywkę dla drobnoustrojów i stwarza niebezpieczeństwo zatruć pokarmowych. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać zasady higieny produkcji, stosować niskie temperatury i właściwe narzędzia pracy.

Duże zakłady gastronomiczne posiadają oddzielne pomieszczenie do produkcji deserów- tak zwane deserownie. Jeśli nie ma osobnego pomieszczenia, należy wydzielić do tego celu odpowiednie stanowisko pracy.

Stanowisko do sporządzenia deserów powinno być wyposażone w:

* Stół (stoły) roboczy;
* Szafki z naczyniami i narzędziami pracy;
* Szafę (szafy) chłodniczą.

**Desery popularne:**

Desery popularne są potrawami sporządzanymi z tanich surowców, łatwymi i możliwymi do wykonania w krótkim czasie. Należą do nich:

1. Desery z mąki:

* Gotowane: pierogi, knedle z nadzieniem słodkim;
* Smażone: naleśniki z farszem słodkim, racuchy, omlety, placki z jabłkami,
* Zapiekane: np. makaron ze słodką masą jajeczną;

1. Desery z kasz:

* Gotowane: ryż z sosem owocowym, kasza manna z sokiem
* Zapiekane: kasza jaglana z jabłkami:

1. Desery z owoców:

* Owoce surowe podawane w całości,
* Sałatki owocowe,
* Kompoty,
* Kisiele,
* Owoce pieczone i zapiekane.

Desery z mąki i kasz należą do deserów popularnych, często sporządzanych. Na potrawy słodkie najlepsze są kasze: manna, kukurydziana, drobna krakowska.

W zależności od rodzaju deseru i wielkości porcji należy dobrać odpowiednie naczynia i sztućce. Do deserów nie podaje się noża. Jeśli deser jest daniem samodzielnym ( obiadowym), nakryciem powinien być talerz obiadowy ( płaski) i sztućce stołowe. Łyżkę kładzie się z prawej a widelec z lewej strony talerza ( płaskiego). Do sałatek i kisieli można wykorzystać szklane pucharki ( kieliszki). Stawia się je na talerzyku wyłożony6m serwetką, na nim też kładzie się łyżeczkę- z prawej strony.

**PROSZĘ O WYKONANIE ĆWICZEŃ:**

1. Napisz co to jest *deser*

………………………………………………………………..

……………………………………………………………………

…………………………………………………………………….

1. Uzupełnij podział deserów.

Desery dzielimy ze względu na:

1. ………………………… potrawy

* …………………………………………, np. pierogi z wiśniami,
* …………………………………………., np. lody;

1. Stan fizyczny ………………. Lub ……………………..

* ……………………………, np. galaretki, kisiele,
* Niezestalane, np. ……………………………..;

1. Technikę sporządzania, koszt składników vi pracochłonność;

* …………………………………, np. kisiele, kompoty, surówki,
* …………………………………, np. torty

1. Wymień podstawowe surowce do sporządzenia deserów.

……………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………..

1. Wypisz 5 nazw popularnych deserów.

……………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………….

1. Wykonaj samodzielnie lub z pomocą sałatkę owocową której przepis i krótki filmik instruktażowy znajdziesz pod linkiem :

https://www.youtube.com/watch?v=8KAHvt7eYws