Уважаемые студенты!

Законспектируйте пожалуйста материал и выполните тестовое задание в конце лекции.

Домашнее задание отправляйте , пожалуйста, ежедневно на мою электронную почту : **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Цедра, цукаты**

 Цитрусовые плоды покрыты тонкой оболочкой с прият­ным ароматом, называемой цедрой.

Цедру с апельсина или лимона снимают специальным приспо­соблением или частой теркой, но можно снимать ее и ножом, не захватывая при этом белую горькую мякоть.

Можно натирать чистый сухой апельсин куском пиленого саха­ра, затем этот сахар растворять в воде или сохранять в плотно зак­рытой баночке.

Цедру сохраняют также в сиропе или в смеси с сахарным пес­ком либо сахарной пудрой; смесь должна иметь густоту пасты. При использовании ее растворяют в теплой воде.

Для ароматизации желе, кремов, сиропов, для изготовления промочки для теста или ароматизации помады из цедры выжимают через марлю сок. Выжимки ароматизируют тесто и фруктовые на­чинки.

Цукатами называются засахаренные фрукты. Их широко исполь­зуют для украшения пирожных, тортов и для начинки кексов, баб и других изделий.

Цукаты варят, как варенье, но вынимают из сиропа.

**Цукаты из апельсиновых корок**

Апельсиновые корки 1000, сахар-песок 1200, вода 1 стакан.

Толстокожие апельсины разрезают на четыре части, снимают кожуру и нарезают на дольки или мелкие кубики.

Корки заливают холодной водой и вымачивают несколько дней, меняя воду 3-4 раза вдень. Затем корки кипятят без сахара, сливая несколько раз воду, пока не исчезнет горечь.Из сахара и воды варят сироп и опускают туда подготовленные корки. Как только сироп закипит, его снимают с огня и выдержи­вают 8-40 ч в холодном месте.

На следующий день варку продолжают до готовности цукатов. В конце варки добавляют сок одного лимона или немного лимонной кислоты.

Готовность цукатов определяют следующим образом: дольку цуката накалывают на вилку, сироп медленно стекает, а корочка покрывается блестящим налетом.

**Цукаты из груш**

Груши 1000, сахар-песок 1100, вода 1 стакан.

Нспсрсзревшие твердые груши нарезают, опускают в подкис­ленную воду (на 1 л воды 3 г лимонной кислоты) и проваривают 5-10 мин. Откидывают на дуршлаг и промывают холодной водой.

Варят сахарный сироп, опускают в кипящий сироп груши и оставляют на 5—6 ч в прохладном месте. Затем проваривают еще 5-6 мин и опять выдерживают 8-10 ч. В конце варки добавляют по вкусу лимонную кислоту и ванилин.

Готовые цукаты выдерживают в сиропе 10-15 ч, а затем подсу­шивают так же, как яблоки, пересыпают сахарным песком и хра­нят в банках или коробках.

**Цукаты нз арбузных корок**

Корки арбузные 1000, сахар-песок 1300, вода 1 стакан.

С арбузных корок удаляют верхнюю зеленую часть и нарезают их дольками, пластинками или вырубают фигурки формочками для печенья.

Нарезанные корки кипятят в воде 5-10 мин до мягкости и горя­чими перекладывают в кипящий сахарный сироп. Доводят до кипе­ния, через несколько часов проваривают 5-10 мин и снова выдер­живают в прохладном месте. И так несколько раз до готовности. D конце варки добавляют лимонную кислоту и ванилин.

Цукаты оставляют в сиропе на сутки, откидывают на дуршлаг, сушат на блюде или пергаменте 1-2 дня и укладывают в коробку.

**Тестовое задание**

*Выберите правильные ответы* 1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

а) мука;  б) орехи;  в) повидло;  г) сахар; д) сметана.  2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

 а) помол;  б) количества клейковины;  в) цвет; г) зольность; д) газообразующая способность.

3. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено

использованием:

 а) сливочного масла;  б) яиц;  в) сахара; г) муки. 4. Какие разрыхлители теста вам известны?

 а) дрожжи;  б) соль;  в) молочнокислые бактерии;  г) сода пищевая. 5. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

 а) сахар измельчают; б) сахар просеивают; в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;  г) сахар подвергают карамелизации.  6. Как правильно подготовить мед к производству?

 а) мед нагревают до 45-­50 С и процеживают;  б) мед охлаждают до 15 С и взбивают;  в) мед растирают с сахаром и используют; г) используют без подготовки; 7. Как подготовить желатин к производству? а) желатин замачивают в горячей некипяченой воде;  б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;  в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде; г) желатин замачивают в подкисленной воде.

8. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 9. Впишите пропущенные слова:

 «Перед использованием муку \_\_\_\_\_\_\_\_ для обогащения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_». 10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_,  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11. Перечислите операции подготовки яиц к производству:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 12. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно \_\_\_\_\_\_\_\_ и погрузить в \_\_\_\_\_\_\_\_, затем сироп  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13.   Перед использованием мед \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 14. Перед использованием желатина, его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в холодной кипяченой воде.

14. Технологический процесс — это:

 а) контроль качества; б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов; в) бракераж изделий, полуфабрикатов.

15.  Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

 а) высоким содержанием жира; б) низким содержанием жира; в) высоким содержанием углеводов; г) низким содержанием углеводов.