

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації  
продукції тваринництва

**Дизайн страв та кондитерських виробів**

Методичні рекомендації

для проведення лабораторних робіт здобувачами вищої освіти  
СВО «Бакалавр», спеціальності 181 «Харчові технології» денної  
форми навчання



Миколаїв  
2021

УДК 664.68:7.05

Д 44

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології від 28.01.2021 р., протокол № 6.

#### Укладачі:

Л. О. Стріха – к. с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету;

Н. П. Шевчук – асистент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

#### Рецензенти:

Л. О. Патрева – д. с.-г. наук, професор кафедри птахівництва, якості та безпечності продукції Миколаївського національного аграрного університету;

Г. І. Калініченко – к. с.-г. наук, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

©Миколаївський національний  
аграрний університет, 2021

## ЗМІСТ

ВСТУП	4
Правила з техніки безпеки під час виконання лабораторних завдань	5
Лабораторна робота №1. Підготовка живих квітів для оформлення страв. Оформлення страв живими квітами	7
Лабораторна робота № 2. Карвінг. Прикраси (фігури) із овочів та фруктів	12
Лабораторна робота № 3. Прикраси (фігури) із овочів та фруктів	17
Лабораторна робота № 4. Приготування овочевих та фруктових чіпсів	20
Лабораторна робота № 5. Виконання квітів із цукрової пасти	25
Лабораторна робота № 6. Виконання квітів із цукрової мастики	33
Лабораторна робота № 7. Виконання прикрас з карамелі	36
Лабораторна робота № 8. Оформлення страв для подачі дітям	40
Лабораторна робота № 9. Проведення фламбування страв	42
Лабораторна робота № 10. Проведення фламбування кондитерських виробів (страв)	46
Лабораторна робота № 11. Виготовлення прикрас з шоколаду	48
Лабораторна робота № 12. Техніка нанесення малюнків на столовий посуд	53
Лабораторна робота № 13. Оформлення скляного посуду для подачі напоїв	57
Лабораторна робота № 14. Подача страв (виробів) з використання спеціального посуду	60
Лабораторна робота № 15. Подача страв (виробів) з використання спеціального посуду	62
Література	66

## ВСТУП

Їжа для людини це не тільки спосіб підтримки життя, але й естетична насолода та творча спрямованість. В сучасній кулінарії дизайн являє собою найрозвинутішу та усвідомлену галузь людської діяльності за законами краси поза мистецтвом. Оволодіння теоретичними знаннями та практичними навиками з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції дозволяють творчо використовувати отриманні знання на харчових підприємствах.

Методичні рекомендації для лабораторних робіт з дисципліни «Дизайн страв та кондитерських виробів» розроблені для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 – «Харчові технології», які узгоджені з навчальним планом дисципліни.

Метою вивчення дисципліни: актуальних та сучасних тенденції подачі кулінарних страв та кондитерських виробів; видів і способів художнього оформлення страв, виробів, напоїв; техніки оригінального декорування кулінарної та кондитерської продукції; ефектних та оригінальних форм подачі готових виробів та посуду.

В процесі проведення лабораторних робіт здобувачі вищої освіти повинні навчитися: використовувати квіти для прикраси страв і виробів; нарізати овочі (фрукти) за допомогою спеціальних ножів (карвінг); наносити малюнки на поверхні кави (латте-арт); прикрашати столовий посуд (тарілки) за допомогою соусів, спецій, кави, цукрової пудри та ін.; проводити фламбування (траншування) кулінарних страв та кондитерських виробів; виконувати подачу страв (виробів) із застосуванням спеціального посуду.

Методичні рекомендації призначені для підготовки фахівців в галузі харчових технологій та дає можливість отримання додаткових компетенцій, умінь і знань, необхідних для забезпечення конкурентоспроможності на харчових підприємствах.

## **Правила з техніки безпеки під час виконання лабораторних завдань**

1. У лабораторії необхідно бути дуже обережним, дотримуватися вимог з техніки безпеки.

2. До роботи в лабораторії допускаються здобувачі вищої освіти, які пройшли медичний огляд та інструктаж з техніки безпеки.

3. Проведення інструктажу з питань техніки безпеки проводиться в межах навчальної програми і записується у відповідних журналах інструктажів.

4. У процесі проведення лабораторних робіт здобувачі вищої освіти повинні дотримуватися правил санітарної гігієни: чистоти одягу, взуття; чистоти технологічного обладнання; вживати їжу в спеціально відведеному для цього місці; перед вживанням їжі вимити руки з милом.

5. Перед приготування їжі здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись таких вимог безпеки:

– одягнути спецодяг, застібнути всі гудзики, волосся сховати під головний убір (косинку);

– очистити робоче місце від сторонніх предметів;

– перевірити справність електроприладів;

– вимити руки з милом;

– інструменти розташовувати на столі так, щоб запобігти їх падінню;

– не загорожувати проходи між столами сторонніми предметами.

6. Під час приготування їжі здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись таких вимог безпеки:

– При ручній обробці продуктів ножем необхідно застосовувати наступні правила:

- ніж тримати лезом від себе;

- при нарізанні пальці тримати на відстані від леза ножа;
  - ніж передавати один одному тільки ручкою від себе;
  - консервні банки відкривати спеціальним ключем;
  - дотримуватися обережності при роботі з ручними тертками;
  - нарізку харчових продуктів виконувати на обробній дошці.
- Вимоги безпеки при роботі з електроприладами:
- перед включенням перевіряємо справність шнура;
  - вмикати та вимикати електроприлади необхідно сухими руками.

– Вимоги безпеки під час роботи з гарячою рідиною та гарячим посудом:

- не доливати рідину в каструлю на 4-5 см до верху;
- при закіпанні рідини, зменшити вогонь;
- відкриваючи кришку, піднімаючи від себе;
- засипати продукти в киплячу рідину обережно;
- при смаженні обережно класти продукти на розігрітий жир і стежити, щоб не потрапили краплі води;
- користуватися спеціальними лопатками;
- гарячий посуд брати прихватками.

7. Після закінчення приготування їжі здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись таких вимог безпеки:

- вимкнути електроприлади;
- вимити і прибрати робочі інструменти у відведене для них місце;
- привести в порядок робоче місце.

## **Лабораторна робота № 1**

### **Підготовка живих квітів для оформлення страв.**

### **Оформлення страв живими квітами**

*Мета роботи:*

1. Підготувати живі квіти для оформлення страв та виробів;
2. Оформлення страв живими квітами

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* пекарська електрична шафа, мийна ванна, виробничий стіл, аркуші, ємкості, кісточки.

Декілька тисячоліть назад звичні нам квіти вирощували не стільки для прикраси декоративних садів, скільки для отримання їстівних вітамінних добавок. Не тільки аромат, але і різноманітність забарвлення, витончена форма квітів допомагали кулінарам прикрасити страви, збагатити їх вміст і задовільнити естетичні потреби людини. За допомогою квітів кулінари могли розставити візуальні і смакові акценти.

Особливо цінувалася у стародавньому народі – троянда. З її пелюстків готували не тільки масло і вино, але і різноманітні ласощі, а також освіжаючі напої. В багатьох країнах світу традиції споживати квіти в їжу зберіглася і по теперішній час.

У Європі – настурції, маргаритки і фіалки частіше додають до салатів або використовують для прикраси страв, роблять пластилки із фіалок, а зацукровані пелюстки троянд використовують для прикрашання святкових тортів.

Сучасна Європа переживає друге народження великої кількості національних страв з використанням квітів, їх додають до маринадів або просто для прикрашання. В кулінарії Японії використовують приблизно 40 видів їстівних квітів. Найчастіше використовують квіти хризантеми, їх використовують у салатах, маринують. Перше місце у споживанні різних квітів в якості активних компонентів страв

посідають Південний Схід Азії. Кулінари Середнього Сходу експлуатують троянди в кулінарії вже сотні років. Ніжні пелюстки збирають на великих полях в горах Лібії, коли сходить сонце, потім вони переробляють на цьому ж місці, щоб не втратити їх дорогоцінний аромат. Потім ароматну трояндову воду використовують в екзотичних джемах, які подають між глотками міцної кави або просто розбавляють холодною водою і отримують освіжаючий напій. Інтерес до декоративних можливостей суцвіть в кулінарії збільшується по всьому світі.

В кулінарії використовують тільки ту рослину сировину, яка пройшла відповідний контроль і має харчовий сертифікат. Не можна використовувати в кулінарії квіти, які продають в квіткових магазинах. Не всі квіти їстівні, деякі токсичні і можуть визвати алергію, є і ядовиті квіти, тому важливо переконатися в тому, що у Вас на тарілці. Необхідно уникати квітів, які обробляють пестицидами. Якщо є сумніви, краще не ризикувати. Як правило, всі квіти овочів і пряних трав їстівні.

Збирати квіти необхідно в період цвітіння, так як в цей період більше всього вітамінів. Краще збирати рано в ранці на екологічно чистих ґрунтах, а також квіти необхідно ретельно промити.

Квіти, які найбільш частіше використовуються кулінарами в сучасній кухні:

Братки (на російській мові «анютины глазки») – використовують для ароматизації оцту та для зацукровування. Також можна заморожувати в кубиках льоду для пуншів і коктейлів.

Квіти апельсину мають тонкий аромат та велику кількість антиоксидантів. Такими квітами краще прикрашати десерти.

Фіалка запашна. Молоді листя фіалок смачні в салатах, квіти використовують для прикрашання десертів (від тортів до морозива) і прохолодних напоїв.

Бурачник або огіркова трава. Квіти василькового кольору у вигляді зірочки, ефективно впливають на нервову систему.



Використовують у пуншах, лимонадах, щербетах, холодних супах, сирних запіканках і тортах. Молоді листя можна додавати в супи, запечену картоплю з м'ясом перед закінченням приготування, а також в страви з капусти або огірків.

Нагідки або календула. Дрібні пелюстки золотисто-помаранчевого кольору. Використовують у м'ясних та рибних супах, у стравах з макаронних виробів та із рису, а також як наповнювач для вершкового масла в салатах.

Лілії. Квіти та пелюстки чудово підходять для прикрашання складних салатів або тортів, можна зацукровувати.

Герань. Квітами та пелюстками можна посипати десерти, використовувати їх в прохолодних напоях та коктейлях, для ароматизації відварених і запечених яблук і груш або заморожувати в кубиках льоду. На свіжих листях можна настоювати молоко, вершки і сиропи для десертів, морозива і кремів, або додавати один свіжий листок в чай.

Лаванда. Квіти і пелюстки гарні та смачні в келиху шампанського, з шоколадними десертами, тортами і тістечками, в щербетах і морозивах. Вживають з основними стравами, наприклад, підсмаженим та тушкованим м'ясом, рагу, винні соуси. Їх додають у вигляді сумішів прянощів.

Маргаритка. Пелюстками посипають салати, бутерброди, відварені овочі перед подачею. Вживають їх, як наповнювачі для вершкового масла, зі стравами із макаронних виробів і рису.

Красоля (на російській мові «настурция»). Листя і квіти мають злегка перцевий смак, нагадує крес-салат. Квіти вживають для прикрашання салатів, сиркових несолодких запіканок, бутербродах, в холодних закусках. Страви з красолею мають дієтичні і лікувальні властивості.

Троянди. Мініатюрними квітами і бутонами можемо прикрашати морозиво і десерти, великими пелюстками посипають десерти або салати. Пелюстки або бутони можна заморожувати в кубиках льоду і

вживати їх для пуншів або солодких коктейлів (особливо з шампанським). Зацукровані пелюстки (квіти) і бутони троянди – як ласощі і прикраси для тортів і десертів.

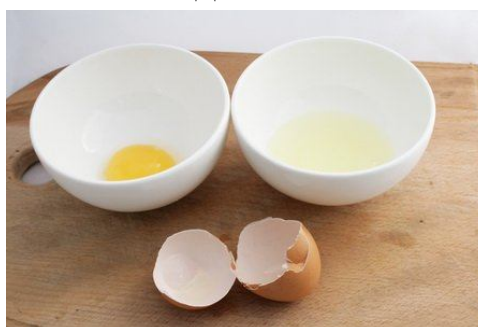
*Хід роботи:*

1. Зацукрувати квіти. Квіти, які використовують в кулінарії не повинні бути оброблені пестицидами.

✓ Обережно промийте квіти у воді та обсушіть на паперових рушниках. Складаємо всі необхідні матеріали на тарілку.



✓ Відокремлюємо білок від жовтка.



✓ Змащуємо квіти (пелюстки, листочки) злегка збитим яєчним білком. Тоньким пензликом повністю покриваємо пелюстки або бутони яєчним білком.



✓ Посипаємо цукровою пудрою через ситечко. Цукрову пудру можна покрасити в тон квітки. Можна також використати не

подрібнений цукор, а можна подрібнити на кавомолці так, щоб в ньому залишилися невеликі зернята.



✓ Необхідно струсити зайву пудру. Викладаємо квіти на пергамент і залишаємо, поки вони повністю не висохнуть. Великі квіти (тройанди, лілії) потрібно обв'язати ниткою або тоненькою проволокою навколо стебла та підвісити квіткою вниз, щоб не зім'яти пелюстки.



✓ Зберігаємо зацукровані квіти в банці при кімнатній температурі.



2. Оформити кулінарну страву або кондитерський виріб живими квітами.

3. Виконати запис про вибрану роботу, сфотографувати зацукровані квіти або оформлені страви.

## **Лабораторна робота № 2**

### **Карвінг. Прикраси (фігури) із овочів та фруктів**

*Мета роботи:*

1. Вирізати прикраси із моркви (рибку, квітку);
2. Скласти композицію на основі отриманої прикраси.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* виробничий стіл, мийна ванна, обробна дошка, набір ножей для карвінгу, місткості, альбом по виконанню карвінга, професійні журнали.

Карвінг, як мистецтво по фруктам та овочам виникло на Сході. За тисячі років стало частиною національних традицій. Карвінг вимагає величезної майстерності, що здавна передавалося у спадок. У різних Східних країнах карвінг ґрунтується на різних технічних прийомах, які істотно відрізняються.

Наприклад, Китайська і Японська техніка дуже схожа – там однозначно видно тенденцію до вирізання зображень тварин, людей і ієрогліфів. Особливо домінують малюнки з драконами, бойовими сценами та вітальні підписи. Майстри працюють з великим асортиментом трафаретів, формочок і виїмок.

Мистецтво фігурного різьблення по фруктах і овочах зародилося в Таїланді. Згідно з переказами, в 1364 році молода дівчина прикрасила вирізаними з фруктів і овочів квітами плавучу лампу для Королівського фестивалю. Король високо оцінив її творчість і проголосив фігурне різання по фруктах і овочах культурною спадщиною Таїланду, яким зобов'язана володіти кожна жінка. За тисячі років воно поширилося по всьому Далекому Сходу та, передаючись із покоління в покоління, стало частиною національних традицій багатьох країн.

Тайські ж майстри сотні років вирізають з фруктів і овочів квіткові композиції. І це не дивно, адже в державній символіці

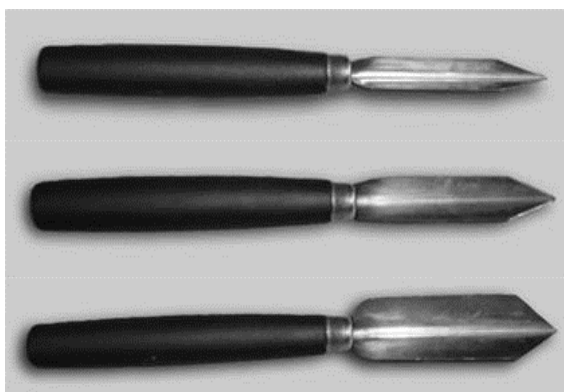
Таїланду повсюди присутні орхідеї та інші квіти. Майстри виконують свої прикраси, використовуючи переважно тайський ніж і різноманітні різці. Робота ця довга і копітка, тому й вироби у тайських майстрів виходять вишуканіші. Кулінарні традиції Таїланду наповнені духовною красою, витонченістю і фантазією, яка відображає спосіб життя цього народу. Повага та увага, яку майстер приділяє гостям, втілена у вдосконалості прикрас, створених ним для святкового столу.

Розрізняють європейський та азійський карвінг. Європейський карвінг – це різьблення по овочах і фруктах, які ростуть у Європі: редьці, редисці, буряках, моркві, болгарських і гострих перцях, кабачках, гарбузах, баклажанах, цибулі, капусті. Майстри азійського карвінгу використовують кавуни, дині, папаю, авокадо, манго на яких різьблять візерунки.

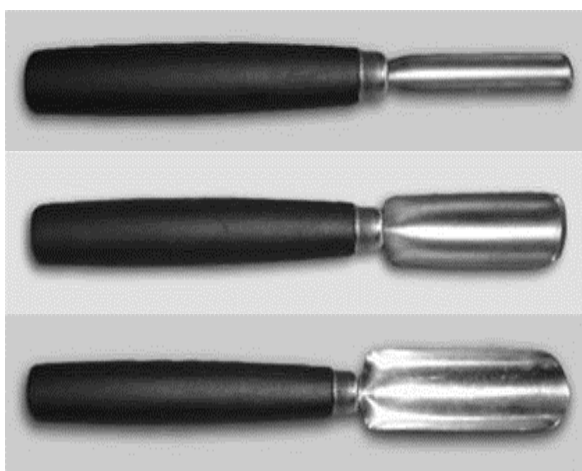
Розрізняють такі ножі для карвінгу:



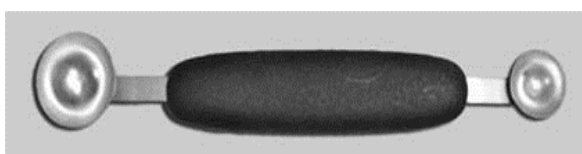
Тайський ніж, спеціально створений для вирізання візерунків на овочах і фруктах. Він особливо зручний для роботи з твердими овочами – селерою, гарбузом, морквою, буряком, кабачками тощо. Він буде вірним помічником у найважчих візерунках на дрібних овочах і фруктах.



Карбовочні ножі з трикутним перетином мають різні розміри і призначені для створення пелюстків – такі ножі називають «ластівчин хвіст»



При роботі над орнаментом з круглими зрізами використовується овальний ніж.



Ложка-науетка – це двостороння ложка з чашечками різної форми ідеально пристосована для вирізання півсфер, кульок і різноманітних фігурок з м'якоті плодів, а також для створення круглих поглиблень, наприклад серцевини квітки.



Серпантиновий ніж знадобиться для вирізання складних візерунків на великих плодах: кавунах, динях, гарбузах та ін., що мають тверду шкірку.



Універсальний ніж потрібний при первинній обробці овочів і фруктів. Для очищення та надання заготівці необхідної форми і розміру.



Обов'язково потрібні ножиці для карвінгу – ними можна довести орнамент до вдоскональності.



Серпантиноріз дозволяє знімати шкірку у вигляді спіральної стружки і працює за принципом точила для олівців.





Ніж для соломки використовують для нарізання овочів (моркви, кабачків, огурків) у вигляді соломки.

Калібрувальний ніж – найпростіший інструмент для фігурної нарізки овочів і фруктів, навіть якщо вони дуже тверді, тому він обов'язково повинен бути в кухонному арсеналі кожної господині.



Ніж для цедри. Використовують для зняття цедри з цитрусових.



Ніж для канелірування використовують для зняття тонких смужок з овочів та фруктів, нанесення декоративних бороздок-канелюр на плоди.



Ніж граверний (трикутний). Широко застосовується в карвінгу для вирізання орнаментів і візерунків різної складності. Дозволяє задавати різну ширину і глибину декоративним борознам.



### *Хід роботи:*

1. Вирізаємо рибку із моркви.

– моркву почистити, вимити і покласти в ємність з насиченим солоним розчином на 1 годину для розм'якшення;

- взяти середній ніж і нарізати їм пластини товщиною 5 мм. Потім за допомогою тайського ножа надати пластинці контур тулуба рибки, плавники і хвіст мають бути виконані разом з тулубом;
- за допомогою овального ножа нанести на тулуб «лусочки».



## 2. Вирізаємо квітку з моркви.

- моркву почистити, вимити і покласти в ємність з насиченим солоним розчином на 1 годину для розм'якшення;
- взяти середній ніж і нарізати їм кружечки товщиною 2 мм і декілька кружків товщиною 1 см;
- на кружечках моркви товщиною 1 см за допомогою тайського ножа нанести подовжні, а потім поперечні борозенки. Знизу ножем зробити канавку глибиною 3-4 мм по всьому периметру кружечка;
- в отриману канавку по всьому діаметру вложити кружечки моркви товщиною 2мм.



## 3. Скласти композицію на основі отриманих прикрас.

4. Виконати запис про вионану роботу і сфотографувати композицію із овочей.



### Лабораторна робота № 3 «Прикраси (фігури) із овочів та фруктів»

*Мета роботи:*

1. Вирізати прикраси із пекінської капусти (троянда, лотос);
2. Вирізати прикраси із кабачка (кораблик);
3. Вирізати прикраси із цибулі (квіти);
4. Скласти композицію на основі отриманої прикраси.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* виробничий стіл, мийна ванна, обробна дошка, набір ножей для карвінгу, місткості, альбом по виконанню карвінгу, професійні журнали.

*Хід роботи:*

#### 1. Вирізаємо лотос із пекінської капусти

- капусту чистимо, миємо;
- беремо середній кухарський ніж та відрізати їх верхню частину овоча приблизно на 15-20 см від кочерижки. Потім за допомогою овального ножа або ножем з січенням трикутника з верхнього листа капусти зрізати всю мяку частину, залишивши лише тонку довгу полосу утовщеної частини. Якщо необхідно використовуйте тайський ніж. Таким чином по черзі виконати зі всіма листями капусти;
- занурюємо вирізаний лотос в ємність з холодною водою.



## 2. Вирізаємо троянду із пекінської капусти

- капусту чистимо, миємо;
- беремо середній кухарський ніж та відрізаємо середину овоча приблизно на 10 см від кочерижки. Потім за допомогою тайського і овального з хвилястими краями ножа з верхнього листа капусти зрізати верхню частину. Таким чином, виконати по черзі зі всіма листями капусти;
- занурюємо вирізану троянду в ємність з холодною водою.



## 3. Вирізаємо кораблик із кабачка

- кабачок вимити, вирізати ножем уздовж верхню частину, м'якоть видалити за допомогою ложки-нуазетки;
- зовні за допомогою тайського ножа нанести візерунок;
- за допомогою шпажки встановити парус, виконаний із пластинки моркви або кабачка.



#### 4. Вирізаємо квітку із зеленої цибулі

– велику цибулю чистимо, миємо, відрізаємо більшу частинку зеленої частини, трошки залишивши її;

– тайським ножом, починаючи з білої частини прорізаємо перший шар цибулі на 3 чи 4 рівні частини. Потім прорізаємо наступний шар цибулі. Так продовжувати поки не будуть прорізані всі шари;

– потім ножицями закруглити всі зрізи квітки



5. Скласти композицію на основі отриманих прикрас.

6. Виконати запис про вибрану роботу і сфотографувати композицію із овочей.

## **Лабораторна робота № 4** **«Приготування овочевих (фруктових) чіпсів»**

*Мета роботи:*

1. Приготувати чіпси з картоплі, яблук, сиру;
2. Провести оцінку якості приготованих виробів.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* шафа пекарська електрична, стіл виробничий, ванна мийна, деко, дошка обробна, набір ножів, ємності, папір для випічки, професійні журнали.

Сьогодні для прикрас різних страв і десертів багато майстрів у кулінарії використовують чіпси. Такий декор не тільки надає страві легкість, а й органічно доповнює смакові якості. 150 років тому чіпси були привілеєм еліти, тому їх подавали тільки в дорогих ресторанах. Це потім хрустка картопля поступово перейшла в розряд фаст-фуду і стала обов'язковим атрибутом демократичних закладів «швидкої їжі». Більш того, в Сполучених Штатах був створений спеціальний національний інститут картопляних чіпсів, в якому розроблялися нові рецептури і придумувалися всілякі смакові добавки.

Історія появи чіпсів стала вже притчею. В 1853 році клієнту ресторану Moon Lake Lodge в містечку Саратога-Спрінг не сподобалося те, як порізана та подана смажена картопля, і він не тільки повернув блюдо назад, але і при всьому чесному народі посварив шеф-кухаря.

Джордж Крам, той самий шеф-кухар, страшенно обурився і вирішив провчити вибагливого клієнта. Він нарізав картоплю найтоншими скибочками і засмажив їх в олії до хрускоті. Таку картоплю було навіть неможливо наколотити на виделку, але клієнт залишився задоволений! Блюдо моментально стало відомим і отримало назву «Чіпси Саратога» (від англійського «chips» – шматочки, скибочки).

Чіпси здобули популярність по всій країні, вони стали візитною карткою багатьох американських ресторанів і кафе. Від продажу цієї закуски багато підприємців отримували величезні прибутки. Через 20 років після виникнення цієї закуски, виручка з продажу переважила за мільярди доларів.

Чіпси досі дуже популярні в усьому світі і, всупереч їх шкідливому складу, все одно багато людей так і продовжують вживати цей продукт. Але найкраще їх приготувати самостійно, тим більше домашній продукт не такий шкідливий, як магазинний.

### *Хід роботи:*

#### 1. Готуємо картопляні чіпси

*Інгредієнти:* 3 бульби картоплі; рослинне масло; мелена паприка, сушений часник або інша приправа на Ваш смак; сіль.

#### *Приготування:*

✓ картоплини потрібно звільнити від шкірки, промити холодною водою, обсушити і нарізати на тоненькі пластинки, щоб вони були прозорими. Розрізати їх можна за допомогою овочерізки або гострим ножиком;

✓ після цього картопляні пластинки промиваємо прохолодною водою декілька разів і розкладаємо на бавовняну ганчірочку або паперові серветки, щоб вони трохи обсохли;

✓ на плоску тарілку для мікрохвильової печі вистилаємо пергаментний папір;

✓ кожну пластинку збризкуємо рослинним маслом та посипаємо сумішшю приправ;

✓ кладемо все в мікрохвильовку, ставимо час – 4 хвилини і залишаємо готуватися на максимальній потужності;

✓ готові чіпси остуджуємо і кладемо в миску.





## 2. Готуємо сирні чіпси.

*Інгредієнти:* 100 грам сиру твердого сорту; італійські сухі трави – по своєму смаку.

### *Приготування:*

- ✓ шматочок сиру перетираємо в дрібну стружку і викладаємо в чашку;
- ✓ насипаємо туди трохи сухих трав (спецій) за смаком та бажанням і перемішуємо;
- ✓ плоску тарілку для мікрохвильової печі застелаємо папером для запікання;
- ✓ потім викладаємо на неї протертий сир зі спеціями у вигляді круглих оладок;
- ✓ поміщаємо тарілку в СВЧ-піч, виставляємо час на 3-4 хвилини, і залишаємо готуватися на максимальній потужності;
- ✓ після цього виймаємо сирні чіпси і залишаємо на пару хвилин для охолодження. Після цього їх можна їсти.



### 3. Приготування бананових чіпсів

*Інгредієнти:* банани; мед; лимонний сік

*Приготування:*

- ✓ нарізати однаковими тонкими слайсами і викласти на посуд для мікрохвильової печі;
- ✓ смазати підігрітим медом та побризкати лимонним соком;
- ✓ поміщаємо тарілку в СВЧ-піч, виставляємо час на 8 хвилин на максимальній потужності;
- ✓ слід перевертати скибочки кожні 2-3 хвилини, щоб вони рівномірно висушилися.



#### 4. Приготувати фруктові чіпси

*Інгредієнти:* фрукти; вода; цукор

*Приготування:*

##### 1 спосіб

- ✓ фрукти вимити, нарізати тоненькими слайсами;
- ✓ розкласти на папір для випікання;
- ✓ сушити фрукти 5 хвилин при максимальній потужності в мікрохвильовій печі.

##### 2 спосіб

- ✓ зварити сироп 500 г води і 500 г цукру;
- ✓ тоненько нарізати фрукти покласти в сироп та кип'ятити 3-4 хвилини;
- ✓ розкласти на папір для випікання і підсушити протягом 5 хвилин в мікрохвильовій печі.
- ✓ готові фруктові чіпси ламкі та хрумкі.



#### 5. Оцінити якість чіпсів за наступними показниками:

Показники	Картопляні чіпси	Сирні чіпси	Бананові чіпси	Фруктові чіпси
Форма				
Колір				
Смак				
Запах				
Консистенція				

6. Виконати запис про вибрану роботу в робочий зошит і сфотографувати вироби із чіпсів.



## **Лабораторна робота № 5** **«Виконання квітів із цукрової пасти»**

*Мета роботи:*

1. Приготувати квіти із цукрової пасти;
2. Провести оцінку якості приготовленого виробу.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, ваги, ємності, дошка зі скла, пластмасова скалка, набір інструментів для моделювання виробів із цукрової пасти, штампи, дріт для харчових цілей.

В XVI столітті була використана мастика, але була відома як глазурь за гнучкість і пластичність. На відміну від інших видів глазури, мастику можна зберігати тривалий час та легко з неї сформувати потрібну форму.

Спочатку мастика набула популярності у вигляді цукерок, а пізніше була пристосована для глазурування тортів. Але така прикраса тортів не була популярною на початку XX століття, можливо, через високу ціну на білий цукор в той час.

Використання мастики набуло популярності в 1950 роки. Замість занурення тортів в теплу мастику, кондитери замішували мастику, поки вона не досягала кремового кольору і м'якої консистенції. Після охолодження мастики, формували тонкий пласт за допомогою скалки і наносили на торт.

Сучасні мастики можуть бути пофарбовані, прикрашені їстівною мерехтливою пудрою, дизайнерськими штампами або різними декоративними формами. На них малюють деталі кольоровими сиропами або вмочуючи в шоколад.

Розрізняють молочну, желатинову, квіткову, з маршмеллоу, шоколадну, заварну мастику.

*Молочна мастика* – виходить кремового кольору. Для її приготування необхідно: 150 г сухого молока; 150 г цукрової пудри;

150 г згущеного молока; 2-3 ст. л. лимонного соку; 1 ч. л. коньяку (не обов'язково).

Приготування: Просіяти сухе молоко і цукрову пудру. Зробити ямку в молоці і по трошки вливати згущене молоко і замішувати. Одночасно підливати лимонний сік. Якщо мастика липне до рук додати цукрової пудри, а якщо дуже тверда необхідно додати трошки лимонного соку. Після приготування необхідно покласти в пакет або контейнер з кришкою, щоб мастика не затверділа.

*Желатинова мастика* – має білосніжний колір та легко ліпиться, але швидко застигає, тому працювати потрібно швидко. Вона тверда. Застосовують для ліплення дерев, мостів та інших подібних деталей. До складу даної мастики входить: 2 гр. желатину (пів чайної ложки); 100 гр. цукрової пудри; 10 гр. води (дві чайної ложки).

Приготування: Замочити желатин у воді та залишити на 30 хвилин. Коли желатин набухне нагрівають на водяній бані та помішують до повного розчинення кристалів, але не доводити до кипіння. У розчинений та охолоджений желатин поступово додаємо цукрову пудру, ретельно вимішуємо (спочатку ложкою, а потім руками). Мастика готова, тому швиденько ліпимо все, що необхідно.

Якщо маса сильно липне до рук, необхідно додати цукрової пудри, а якщо маса починає тріскатися необхідно додати декілька капель лимонного соку та ретельно вимішати. Масу, яку не використали кладемо в пакет, щоб не було доступу повітря.

*Квіткова (цукрова) мастика* – еластична, використовують для ліплення квіточок, листочків і т. д. Для приготування необхідно: 250 гр просіяної цукрової пудри; 2 ч. л. желатину; 30 мл холодної води; 1 ч. л рідкої глюкози (порошок рідкої глюкози).

Приготування: Замочити желатин у воді та залишити для набухання, потім розчинити желатин на водяній бані (не доводити до кипіння). Додати глюкозу і розмішати до розчинення. Додати цукрову пудру в рідину поки маса не стане досить густої. Викласти масу на поверхню, посипану цукровою пудрою і почати вимішувати масу,

додаючи цукрову пудру доти, поки маса не стане лише злегка липкою. Загорнути в плівку і прибрати в контейнер з щільною кришкою. Залишити як мінімум на 4 години, а краще на ніч.

*Мастика з маршмеллоу* – добре тримає форму, сохне досить швидко, але не так швидко, як желатинова. Для приготування необхідно: 90 гр. маршмеллоу; 2 ст. л. вода; 210 гр. цукрова пудра; лимонної кислоти на кінчик ножа.

Приготування: Покласти маршмеллоу в форму, додати воду, поставити в мікрохвильову піч на 1 хвилину. Маршмеллоу повинно збільшитися в об'ємі в троє. Розмішати підігріту масу до однорідності. Додати 50-100 гр цукрової пудри та добре перемісити. Додавати цукрову пудру і продовжувати вимішувати. Мастика буде ще липкою, необхідно покласти її в пакет на 30-60 хвилин. Після того, як вона охолоне буде більш тверда і менш липка. Головне не переборщити з цукровою пудрою, так як мастика потім буде тріскатися. Перед використанням, мастику необхідно, як слід вимісити. Якщо спочатку важко розминається можна на 5 секунд в мікрохвильову піч, щоб підігріти. Руки посипати крохмалем або змастити рослинним маслом.

*Шоколадна мастика* – добре тримає форму, має витончений смак та аромат. Для приготування необхідно: 100 гр темного шоколаду; 90 гр маршмеллоу; 1/2-1 ст. ложки вершкового масла; 3 ч. ложки води; 90-120 гр цукрової пудри.

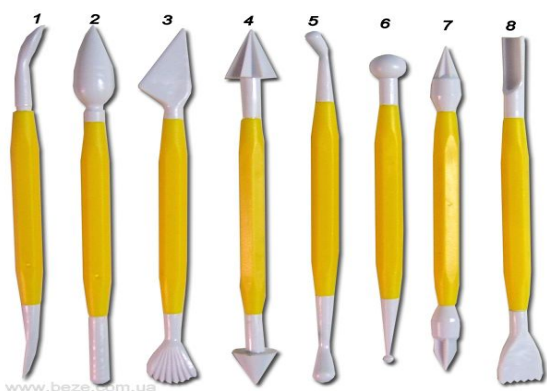
Приготування: В каструлю покласти поламаний на шматочки шоколад і поставити на слабкий вогонь до повного розтоплення. Не прибираючи каструлю з вогню, додати до маршмеллоу і постійно перемішувати масу ложкою. Коли маршмеллоу розстане додати вершкове масло і воду та зняти з вогню. Поступово до маси додати просіяну цукрову пудру (сипати доти, поки маса не стане по відчуттю як тепле, туге, еластичне тісто).

*Заварна мастика* – добре забарвлюється, і навіть при яскравому забарвленні не тріскається. На відмінну від звичайної мастики,

заварна трохи прозора і з жовтуватим відтінком, що може вплинути на відтінки кольорів. З такої мастики можливо ліпити різні фігурки і предмети. Для приготування необхідно: 100 мл води; 50 гр вершкового масла; 100 гр борошна; 5 гр солі; 1 стол. ложка какао (якщо робимо шоколадного кольору); 300 гр цукрової пудри; ваніль або інший ароматизатор.

Приготування: В каструлі кип'ятимо воду з маслом і сіллю. Як тільки масло розплавиться, і вода почне закіпати додаємо борошно та какао. Прибираємо каструлю з вогню і ложкою вимішуємо масу до однорідності. Потім додаємо цукрову пудру та ароматичні або смакові добавки.

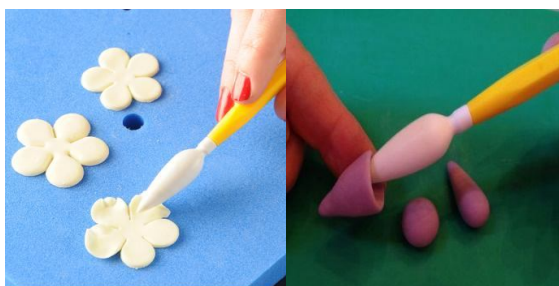
#### Приладдя для приготування цукрових квітів.



Набір інструментів для ліплення та моделювання – універсальний базовий набір інструментів для роботи з мастикою



1. Стек «Дрезден» – використовується для формування прожилок на пелюстках, різних ліній, протилежною стороною стека зручно витончувати пелюстки ромашок, робити вушка звірятам



2. Стек «Крапля» застосовується для створення конусоподібних заглиблень, серединки квітів, для додання ефекту хвилястості рюшам і пелюсток квітів.



3. Інструмент «Ракушка» необхідний при оформленні тортів бордюром з морським візерунком, при ліпленні людських рук і ніг для нанесення орієнтовних ліній пальців, для нанесення нескладного рельєфу на пелюстки квітів у вигляді паралельних ліній. Протилежну сторону інструмента використовують для різання мастики чи для нанесення прямих ліній.



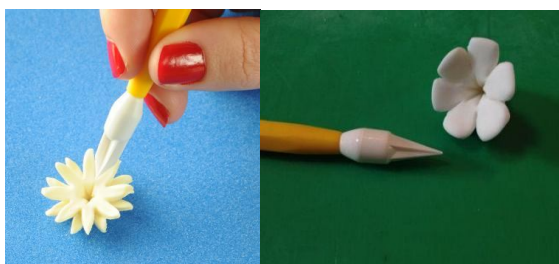
4. Стек «Конус» підходить для роботи з квітами, за його допомогою можна промальовувати легкі прожилки на пелюстках, або зробити красиву серединку квітки.



5. Стек «Кісточка» використовується для створення воланів, округлих заглиблень. Обидва наконечника однакової форми, але різного розміру.



6. Стек «Кулька» найпопулярніший кондитерський інструмент. Використовується для створення чаше-подібної форми пелюстків, ефекту хвилястості, для формування поглиблень для очей або різних круглих отворів. Обидва краї стека мають однакову форму, але різний розмір.



7. Інструмент «Зірочка» – незамінний стек для створення фігурних серединок квітів, маленьких зірочок на мастиці, для промальовування поглиблень з метою створення ефекту опуклості (торти-подушки).



8. Стек «Дуга» використовують для створення напівкруглих фігур, це може бути посмішка людей або звірят, луска риб і т. д. Наконечник з протилежного боку застосовується для промальовування паралельних ліній, імітації рядків швейної машинки або інших зубчастих малюнків.



Роликовий ніж. Призначений для нарізки мастики, створення імітації рядків швейної машинки



Праска для мастики. Цей кондитерський інструмент дозволяє обтягнути кондитерський виріб мастикою або марципаном. При цьому не залишивши на ній слідів, зазубрин і зламів. Гладка полірована поверхня підстави прасування забезпечує професійний результат.



Фігурні скалки мають поверхні з різними випуклими текстурами за допомогою яких можна нанести малюнок на поверхню кондитерської мастики, щоб ваш торт придбав ще більш красивий вигляд. Щоб нанести малюнок на мастику, її спочатку треба розкати звичайної скалкою, а потім обережно поклати фігурною.

### *Хід роботи:*

1. Готуємо цукрову (квіткову) мастику.
2. Виконати листя із цукрової мастики. Розкатати масу в пласт. Використовуючи пластмасову формочку вирізаємо декілька



листочків. Ножом наносимо прожилки на листя. Для виготовлення листя можна використовувати поршневі формочки. В цьому випадку вирізаємо листя та одночасно наносять прожилки.



3. Виконати троянду із цукрової мастики. Інгредієнти: цукрова мастика, проволка для виготовлення штучних квітів, краплевидні формочки у вигляді краплів різних розмірів, паперова стрічка для обгортання стебла троянди, скалка.



#### *Хід виконання троянди:*

- На одному кінці проволки зробити невелику петлю, насадити на неї кульку із цукрової маси, придавши їй форму краплі. Дайте просохнути протягом 24 годин. Обгорніть стебло із проволки спеціальною паперовою стрічкою.

- Розкатайте цукрову мастику в пласт і виріжте пелюстки маленькою формочкою у вигляді краплі.

- Розкатайте вирізанні пелюстки на підложці для цукрової пудри.

- Необхідно зволожити невеликою кількістю води нижню частину квітки першого пелюстка та обернути його навколо кульки,

прикріпленого до проволки. Аналогічно прикріпити другий і третій пелюстки.

- Розкатайте цукрову мастику в пласт і виріжте 3-4 пелюстка більшого розміру. Аналогічно розкатайте їх (щоб вони стали тонші) і продовжуйте прикріплювати пелюстки до бутона троянди, трохи відгинаючи верхню частину пелюстка. Продовжуйте, поки не досягнете бажаного розміру квітки.

- Перш ніж прикрашати торт квіткою, необхідно просушити протягом 12 год.

4. Оцінити якість прикраси за наступними показниками:

Показники	Листя	Троянда
Форма		
Колір		
Запах		

5. Виконати запис про винонану роботу в робочий зошит і сфотографувати отриманні прикраси.



## Лабораторна робота № 6 «Виконання квітів із цукрової мастики»

*Мета роботи:*

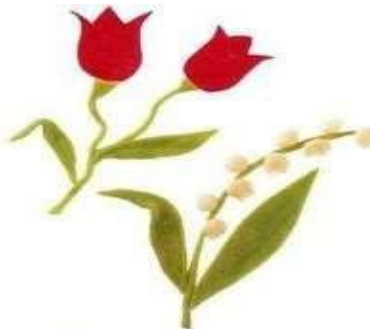
1. Приготувати квіти із цукрової мастики;
2. Провести оцінку якості приготовлених виробів.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, ваги, ємності, дошка зі скла, пластмасова скалка, набір інструментів для моделювання виробів із цукрової пасти, штампи, проволка для харчових цілей.

*Хід роботи:*

1. Виконати тюльпан і конвалію із цукрової мастики

Тонко розкачати в невеликі пласти цукрову масу червоного і зеленого кольорів. За допомогою трафарету вирізати бутон тюльпана, стебло і листя. Зібрати деталі в квітку.



Скатати з цукрової маси білого кольору маленькі кульки та злегка їх приплюснути рукою. Придавити маленької виделкою одну сторону кожної кульки, зробивши зубчики. Вирізати із зеленої маси стебло і листя. Зібрати квітку конвалії.

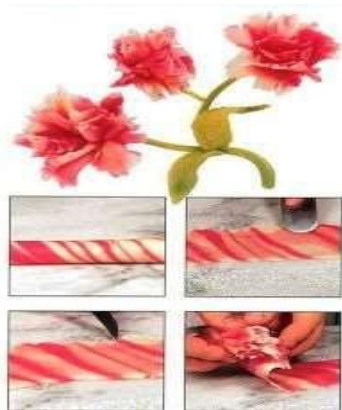
## 2. Виконати весняні та осінні листя

Розкачати на дошці цукрову масу світло-зеленого кольору. Злегка посипати її кукурудзяним крохмалем. Гострим ножом вирізати листя. Тупою стороною ножа нанести на поверхню кожного листка прожилки. Змішати цукрові маси (жовтого, зеленого, червоного і коричневого кольорів), перемішуючи до однорідного стану, інакше листя вийдуть невизначеного брудного кольору. Розкачати масу тонким шаром та вирізати листя. Тупою стороною ножа зробити прожилки і прикріпити листя до заготовленої гілочці.



## 3. Виконати гвоздику

З цукрової пасти білого і рожевого кольорів скачати двобарвну паличку. Розкачати її на мрамуровій дошці у вигляді тонкої стрічки шириною 3 см. Одну сторону стрічки придавити ложкою, щоб вона стала якомога тонше. Ножом з гнучким лезом від'єднати стрічку від поверхні дошки. Там, де пласт тонше, зробити дрібні насічки. Скласти стрічку гармошкою і згорнути у вигляді квітки. Защипнути нижню частину квітки і рівно обрізати місце защипа.



4. Оцінити якість прикраси за наступними показниками:

Показники	Тюльпан	Конвалія	Листя	Гвоздика
Форма				
Колір				
Аромат				

5. Виконати запис про винонату роботу в робочий зошит і сфотографувати отриманні прикраси.

## Лабораторна робота № 7 «Виконання прикрас з карамелі»

*Мета роботи:*

1. Приготувати карамель і виконати із неї «павутинку», «чіпси»;
2. Провести оцінку якості приготовленого виробу.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* пекарська електрична шафа, електрична плитка, ваги, стіл виробничий, ванна мийна, ємності, дошка мраморна, портвені.

Карамель – це ласощі, які відомі з дитинства. Здавалося б, прикрасити десерт карамеллю – що може бути простіше? Дійсно, зварити карамель досить просто, але сама робота з нею вимагає додаткового інструментарію, таланту і терпіння. Перш ніж почати творити, потрібно правильно приготувати саму карамель. Існує два способи приготування.

Перший спосіб приготування карамелі.

*Інгредієнти:* 1 стакан цукрового піску; 3/4 склянки води; 3-5 крапель оцтової есенції 3%-ої; харчова фарба.

*Приготування:* У посуд для варіння карамелі влити 3/4 склянки води і довести її до кипіння. У киплячу воду додати цукор, ретельно розмішати і додати оцтову есенцію. Отриманий розчин довести до кипіння і варити до взяття карамельної проби. Карамельна проба проводиться за допомогою декількох охолоджених крапель карамелі, вони не повинні згинатися і клеїтися до зубів, але при цьому добре дробитися. Готову карамель виливають в охолоджений посуд, змащену олією. Коли карамель трохи охолоне, додайте до неї барвник.

Другий спосіб приготування карамелі.

*Інгредієнти:* 35 мл води; 100 г цукру; 50 г патоки; 3-5 крапель оцтової есенції або 10-12 крапель розчиненої лимонної кислоти.

*Приготування:* У посуд для варіння карамелі влийте воду і доведіть її до кипіння. Додайте цукор, розмішайте і знову доведіть до кипіння. В отриманий розчин додайте патоку і довести до кипіння. Отриману масу необхідно процідити через сито і варять до карамельної проби. Коли маса трохи остигне додайте лимонну кислоту або оцтову есенцію, потім барвник потрібного вам кольору і ароматизатор, добре перемішайте. Щоб карамельна маса не встигала застигати до того, як ви сформуєте задуманий візерунок, варити її потрібно маленькими порціями в невеликому посуді. Готову карамельну масу розтягують і загинають, надаючи потрібну форму за допомогою широкого ножа, змащеного маслом.

*Хід роботи:*

1. Приготувати колоту карамель (чіпси з карамелі)

Один з найпростіших способів прикраси тортів – це колота карамель. В якості основи краще використовувати крем білого кольору – білковий, зі збитих вершків або з йогурту.

На білому кремі буде краще видно королівський натуральний колір карамелі, а якщо ви вирішите зробити її різнобарвною, то кольори будуть виглядати яскравіше саме на білому фоні. Щоб отримати подібну прикрасу, приготуйте карамель, змастіть маслом сковороду або великий аркуш пергаментного паперу і розподіліть карамель по її поверхні так, щоб вийшов шар товщиною близько 3 мм. Залиште карамель застигати. Коли вона застигне, відокремте її від паперу або сковороди і починайте обережно відколювати від неї невеликі шматочки.



## 2. Приготувати спіраль з карамелі

Для цього потрібна пластикна та трохи охолоджена карамель, масло і скалка або кілька більш тонких паличок за кількістю необхідних спіральок. Змастіть маслом палички і скачайте карамель у вигляді джгутів. Отримані джгути намотайте на палички або скалку і залиште до затвердіння карамелі. Коли карамель застигне, обережно зніміть спіральки і прикрасьте ними десерт.



## 3. Приготувати купол із карамелі

Розріжте грейпфруту рівно навпіл і змастіть маслом кожуру. Пергаментний папір також змастіть маслом і скрутіть в кульок. Наповніть його карамеллю і зріжте невеликий куточок. Видавлюйте карамель на половинки грейпфруту так, щоб виходила тонка сітка. Коли карамель застигне, зніміть сітку з грейпфрута, робити це потрібно якомога акуратніше, тому що конструкція виходить досить крихкою. Отриманими куполами можна накрити тістечка і оригінальний десерт готовий!



4. Оцінити якість прикрас за наступними показниками:

Показники	Чіпси	Спіраль	Купол
Форма			
Колір			
Смак			
Аромат (запах)			

5. Виконати запис про вибрану роботу в робочий зошит і сфотографувати отриманні прикраси.

## Лабораторна робота № 8 «Оформлення страв для подачі дітям»

*Мета роботи:*

1. Розробити ескіз подачі страви (виробу) для дітей;
2. Приготувати страву (виріб);
3. Оформити подачу;
4. Провести оцінку якості приготованого виробу.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, ваги, обробна дошка, ножі, столовий посуд, набір ножів для фігурного різання, продукти для приготування страви та його оформлення.

Зовнішній вигляд страви – для дитини це основний показник в прийнятті рішення їсти його чи ні. Діти ще не розуміють корисність того чи іншого продукту і його цінність. Тому на дитячих святах, коли купа дітлахів всядеться за стіл, і у вас не буде можливості стояти над кожним і вмовляти, щоб вони щось з'їли, так важливо прикрасити страви.



Манна каша



Найкорисніша на світі – гречана каша



## Картопляне пюре «Кіт»



## Картопляне пюре «Павутинка»

*Хід роботи:*

## 1. Розробити ескіз подачі:

- салату з овочів;
- фаршированих помідорів;
- бутерброда з масла, сиру та овочів.

## 2. Приготувати:

- салат із овочів;
- фаршировані помідори;
- бутерброди з масла, сиру та овочів.

## 3. Прикрасити дані страви.

## 4. Оцінити якість страв (виробу) за наступними показниками:

Показники	Салат з овочів	Фаршировані помідори	Бутерброди з масла, сиру та овочів
Форма			
Колір			
Смак			
Запах			
Консистенція			

## 5. Сфотографувати страву (виріб).

## Лабораторна робота № 9 «Проведення фламбування страв»

*«Фламбування завжди було вищим кулінарним шиком, до якого могли вдаватися лише висококваліфіковані фахівці, оскільки цей прийом дуже ризикований і вимагає особливого навичку, а також високої якості сировини» – писав класик вітчизняної кулінарії Вільям Похльобкін.*

*Мета роботи:*

1. Провести фламбування страви;
2. Оцінити якість приготовленої страви

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* електрична плита, стіл виробничий, ванна мийна, металевий посуд для подачі страви, спиртівка, обробна дошка, столові прилади.

Кулінарний термін «фламбе» (від франц. «flamber») – звучить однаково на всіх мовах. Тому, що буквальний переклад «згоріти, палати», це процес обробки страви на завершальній стадії приготування відкритим полум'ям, що виникає після поливання та підпалювання міцного алкогольного напою. Фламбування здійснюється при обслуговуванні споживачів біля столу, в результаті чого вони мають можливість не лише скуштувати смачну їжу, а й спостерігати за незвичним дійством.

Звичайно, традиція підпалювати страви існує в різних кухнях – європейській, африканській, але авторами вогненної кулінарної феєрії вважають французів.

Традиція додавання алкогольних напоїв у їжу найімовірніше походить з найдавніших часів, коли і їжа, і вино були предметом жертвоприношення. Можливо, навіть тоді ця процедура переслідувала і практичну, і медичну мету – вином дезинфікували

продукти. Гастрономічний сенс – надати особливих смакових якостей страві – з’явився лише в епоху античності. Але саме цей сенс підтримує цю традицію в сьогоднішній кулінарії.

Фламбування проводять двома способами:

I – обпалити полум’ям;

II – полити страву чим-небудь спиртовмісним – горілкою, ромом, коньяком, бренді, віскі, міцним лікером і тут же його підпалити.

Полум’я швидко погасне, а на сковорідці залишається обсмажений делікатес з приємним ароматом, здатним надати начебто знайомій страві неповторний смак та надати хрусткої скоринки страві. Щоб утворилась корочка, продукт спочатку треба обваляти в цукровій пудрі (фрукти та млинці) або в солі (м’ясо).

Щоб влаштувати вогняну феєрію на столі, треба на металеву тачку встановити спиртівку, запалити її, поставити на спиртівку сковорідку з готовою стравою, вилити в неї алкоголь та обережно обертати сковорідку над полум’ям так, щоб вогонь спиртівки перейшов на край сковорідки.

Полум’я миттєво розіллється по поверхні і майже так само швидко згасне, не заподіявши їжі шкоди та покраще її якість. Причому полити можна навіть не власне продукт, а облити його навколо, так, щоб утворилося коньячне або ромове кільце, і так само, кільцем, пошириться вогонь. «Такий спосіб використовують з м’ясними стравами з вирізок, філе, з деякими стравами з дичини, особливо з великої птиці – фазанів, турачів, дрохвів, і з деякими кондитерськими стравами ...» – писав В. Похльобкін.

Зафламбувати можна що завгодно, від тих же бананів і курки до яблук, пирогів і млинців. У Нормандії, наприклад, млинці фламбують кальвадосом (яблучний або грушевий бренді, який отримують шляхом перегонки сидру), в Шаранте – млинці та омлети фламбують коньяком.

Можна скористатися багатим досвідом іноземних кулінарів і

спробувати зафламбувати, наприклад млинці використовуючи горілку. До речі, в Болгарії горілкою фламбують свинину з солодким перцем. Що нам необхідно для фламбування? Чавунна або сталева сковорідка з довгою, бажано металевою ручкою. Половник з довгою, найкраще зігнутою ручкою або кавова турка з горизонтальною металевою ручкою. Спиртівка з підставкою, на яку можна поставити сковороду. Велику металеву тацю. Довгі камінні сірники. М'ясо – яловичину, свинину, баранину, м'ясо птиці. Найчастіше м'ясо поливають коньяком, бренді, віскі, горілкою або джином. Кращі засоби фламбування для млинців і омлетів – коньяк, лікери, ром, кальвадос. І ті ж напої підходять для фруктів.

#### *Хід роботи:*

##### 1. Приготувати яловичину фламбе



##### Яловичина фламбе

*Інгредієнти:* 400 г яловичини,

1 ч. л. чорного перцю, подрібненого в ступці,

2 ст. л. вершкового масла,

1/8 склянка жирних вершків,

1/8 склянка коньяка, сіль за смаком.

**Приготування:** Цю страву краще готувати на очах присутніх гостей, використовуючи спиртівку.

✓ Викладіть відбиті шматки яловичини на харчову плівку, посипану розмеленим перцем, зверху також необхідно посипати перцем, загорніть в плівку та покладіть під прес, щоб м'ясо обволокти в перець.

✓ Розтопити масло на сковороді і викласти м'ясо. Посоліть і обсмажте з кожного боку по 4 хвилини. Викладіть на блюдо і прикрийте фольгою, щоб не охоллоло.

✓ Сковорідку зніміть з вогню, налити бренді і знову поставити на вогонь. Підпаліть довгим сірником, швидко влийте вершки і варіть

на повільному вогні до тих пір, поки не згасне полум'я.

✓ М'ясо нарізати на тоненькі смужки, викладіть на тарілки і полийте соусом. Необхідно посипати перцем.

2. Оцініть якість страви (виробу) за наступними показниками

Показники	Яловичина фламбе
Форма	
Колір	
Смак	
Консистенція	

3. Виконати запис про виконану роботу в зошиті та сфотографувати отриману страву.

## **Лабораторна робота № 10**

### **«Проведення фламбування кондитерських виробів (страв)»**

*Мета роботи:*

1. Провести фламбування десерту;
2. Оцінити якість приготовленого виробу.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* електрична плита, стіл виробничий, ванна мийна, металевий посуд для подачі страви, спиртівка, обробна дошка, столові прилади.

Фламбування проводити краще з фруктів. Частіше всього фрукти фламбують підпалюючи окремо алкоголь і полум'ям поливають. Для початку можна потренуватися на бананах, які ніби створені для фламбування.

Найпростіше – нарізати банани кружечками, викласти на металеве блюдо або тацю в ополоник з довгою ручкою, а краще в турку налити коньяк, підігріти його над вогнем, підпалити та вилити на банани. Коли полум'я згасне, на таці будуть ніби то запечені банани в коньяку. Освоївши техніку можна ускладнити задачу: банани розрізати уздовж, хвилини три обжарювати на сковорідці у вершковому маслі до м'якості, але слідкуючи, щоб не втратили форму, посипати цукровою пудрою і корицею, також залити гарячим коньяком (ромом або бренді).

Ще можна розрізати уздовж банани спочатку обваляти в цукровій пудрі, а потім опустити в розплавлений на сковорідці цукор, вилити туди ж апельсиновий і лимонний соки, підігріти, а потім полити палаючим ромом. Так, беручись за все більш витончені рецепти, Ви рано чи пізно доведете свої таланти до професійної досконалості.

Також фламбують абсолютно будь-які фрукти і навіть роблять із фламбованих яблук і ананасів чудовий гарнір для кулінарних страв:

просто обжарюють порізані фрукти у вершковому маслі, поливають коньяком або бренді, а як тільки полум'я зійде нанівець кладуть до основної страви. Теж саме можна зробити із морозивом: вилити на нього палаючий ром. Він тут же згасне, а смак і аромат залишиться.

#### *Хід роботи:*

#### 1. Приготувати фламбований ананас



Фламбований ананас

#### *Інгредієнти:*

- 1 невеликий ананас,
- 1/4 склянки коричневого цукру,
- 1/4 склянки вершкового масла
- 1/4 склянки рома.

#### *Приготування:*

1. Ананас почистити, нарізати кільцями та видалити серцевину. Обсушити скибочки і обваляти в цукрі.

2. Розтопити масло на сковорідці, викласти скибочки ананасу і обсмажити 3-4 хвилини з кожної сторони.

3. Зніміть сковорідку з вогню, влийте підігрітий ром, запаліть довгим сірником і знову покладіть на вогонь. Після того як полум'я згасне, залиште на 5 хвилин і можна подавати.

4. Соус, який вийде при цьому, використовують для поливання торта або морозива. Так же ми можемо фламбувати будь-які інші фрукти. Їх можна подавати з кулькою морозива.

#### 2. Оцініть якість кондитерського виробу

Показники	Фламбований ананас
Форма	
Колір	
Смак	
Запах	
Консистенція	

3. Виконати запис про виконану роботу в зошиті та сфотографувати отриманий кондитерських виріб.



## Лабораторна робота № 11 «Виготовлення прикрас з шоколаду»

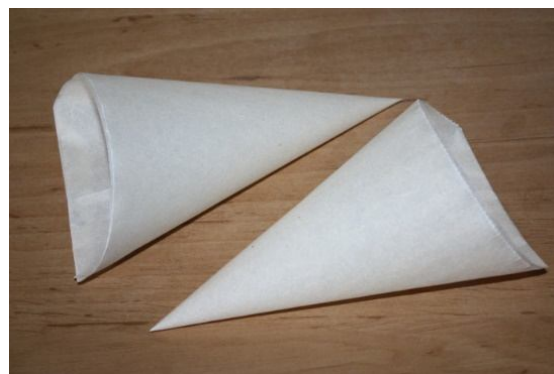
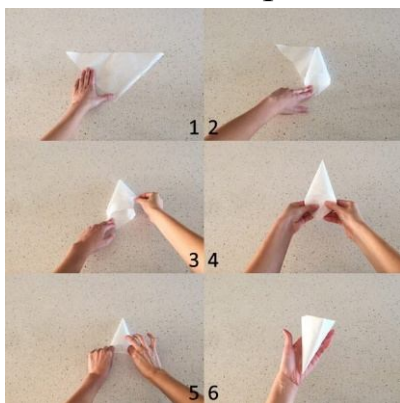
### *Мета роботи:*

1. Закріпити теоретичні знання на тему: «Шоколад і прикраси з нього»;
2. Набути практичного досвіду з виготовлення прикрас з шоколаду.

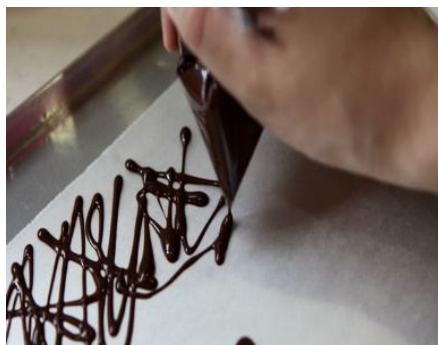
*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* електрична плита, холодильник, мікрохвильова піч, термометр, металевий посуд, каструлі, барельєфи (художній рельєф, скульптурна композиція), затискачі, плівка з ПВХ, плівка з нанесеними малюнками, пензлі, лопатки, ножиці, пергамент.

### *Хід роботи*

1. Підготувати робоче місце (підібрати інструменти для виготовлення прикрас і підготовки шоколаду);
2. Підготувати сировину для виконання роботи
3. Підготувати шоколад до використання
  - шоколадну глазур (шоколад) подрібніть;
  - шоколад помістіть на водяну баню (вода не повинна кипіти);
  - шоколадну глазур розігрійте.
4. Робимо штрихові прикраси.



Скласти паперовий корнетик (показано на малюнках), потім наповнюємо корнетик шоколадною глазур'ю до половини та закриваємо. На кінці корнетика робимо зріз. На пергаментний папір або прозору плівку наносимо малюнки шоколадною глазур'ю і ставимо в холодильник до повного застигання та обережно відокремлюємо прикраси від паперу або плівки.



#### 5. Виготовити шоколадні листя



- Беремо живі листя будь-яких рослин, головне, щоб вони були маленькими, міцними і з добре розвиненими прожилками;
- Розтопити 125 г чорного, молочного або білого шоколаду;
- Листя миємо і добре висушуємо на кухонному рушнику;
- Пензликом середнього розміру покриваємо зворотню сторону листя розтопленим шоколадом;
- Необхідно стежити, щоб шоколад не потрапив на лицьову сторону листя, інакше не вдасться його відокремити від шоколаду;
- Залишити листя на пергаментному папері в прохолодному місці, повернувши їх покритою шоколадом стороною вгору;
- Перед використанням відокремити шоколадні відбитки від листя.

## 6. Виготовити шоколадні вазочки

- ✓ Необхідно надути 3 кульки однакового розміру і 3 кульки меншого розміру
- ✓ Розтопити шоколад в посуді, яку можна підігріти в мікрохвильовій пічці або на водяній бані;
- ✓ Помістити кульку в шоколад, обертаючи її по колу, поки кулька не покриється шоколадом;
- ✓ Заготовки необхідно покласти на тацю, застелений пергаментом, і поставити до повного затвердіння в холодильник;
- ✓ Відокремити шоколад від кульок та поставити вази меншого розміру в вазочки більшого розміру



## 7. Приготувати шоколадні заливки

- Використовують форми для печива (тваринки, пташки, сердечки, квіти, дзвіночки, підкови, цифри, букви);

- Намалювати або обвести кілька разів обрану форму на аркуші паперу. Необхідно зробити більше, так як деякі фігурки можуть зламатися. Покладіть поверх паперу кулінарний пергамент та закріпіть кути;
- Необхідно підготувати два корнетика з жиронепроникного паперу, наповнити кожен розтопленим шоколадом і загнути верхні краї всередину;
- Відрізаємо кінчик одного з корнетика і видавлюємо шоколадну нитку по контуру малюнка;
- Відрізаємо кінчик другого корнетика і заповнюємо внутрішню поверхню малюнка розтопленим шоколадом;
- Залишаємо в прохолодному місці для охолодження;
- Можна видавити на фігурки будь-які візерунки і дати їм затвердіти;
- Обережно знімаємо з паперу та використовуємо для прикрас.

*Можна використовувати для внутрішньої заливки кольоровий шоколад*



## 8. Виготовляємо шоколадний бант

- ☞ На смужку щільної плівки нанести розтоплену шоколадну глазур;
- ☞ Розрівняти шоколадну глазур шпателем тонким шаром;
- ☞ Плівку складіть навпіл;
- ☞ Поставити прикраси в холодильник;
- ☞ Відокремити шоколадну глазур від плівки;



☞ Виготовити 5-6 деталей (таким же способом, що описаний вище);

☞ Викласти деталі у вигляді бантика.



9. Зробити висновок про виконану роботу.

## **Лабораторна робота № 12**

### **«Техніка нанесення малюнків на столовий посуд»**

*Основний принцип кулінарії – їжу спочатку їдять очима. Тому художнє оформлення страви не менш важливо, ніж його смак.*

*Мета роботи:*

1. Навчитися наносити різні малюнки на поверхню столового посуду;
2. Скласти композицію на основі отриманого малюнку та кулінарної страви (кондитерського виробу).

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, ємкість, шприц для харчових цілей, столовий посуд.

Оформлюючи блюдо, бажано виходити з того, що тарілка для кухаря – це як полотно для художника, з цієї точки зору краще всього використовувати однотонні тарілки. Викладаючи на неї страву, важливо не виходити за поля. По-перше, це виглядає презентабельно. По-друге, тарілку з вільними краями зручніше і гігієнічніше подавати. І взагалі, велика кількість їжі на тарілці – це просто не модно.

Існує такий прийом оформлення, як дрессинг. Але щоб візерунки соусом (павутинка, розлучення, крапельки) нагадували саме візерунки, а не мали неапетитні потоки, мало володіти художнім смаком. Велике значення має консистенція соусу: занадто рідкий може розтектися, надто густий – «лягти» неестетичною гіркою. Ще один секрет: найкраще дрессингувати вільний простір тарілки, а не саму страву.

Декорування тарілок для кулінарних страв. Для прикрашання тарілки необхідно взяти резервуар з тонким отвором, заправлений рослинним маслом та будь-які види сухих спецій, їх суміші, сухі приправи, мелену каву, цукрову пудру, підфарбований цукровий

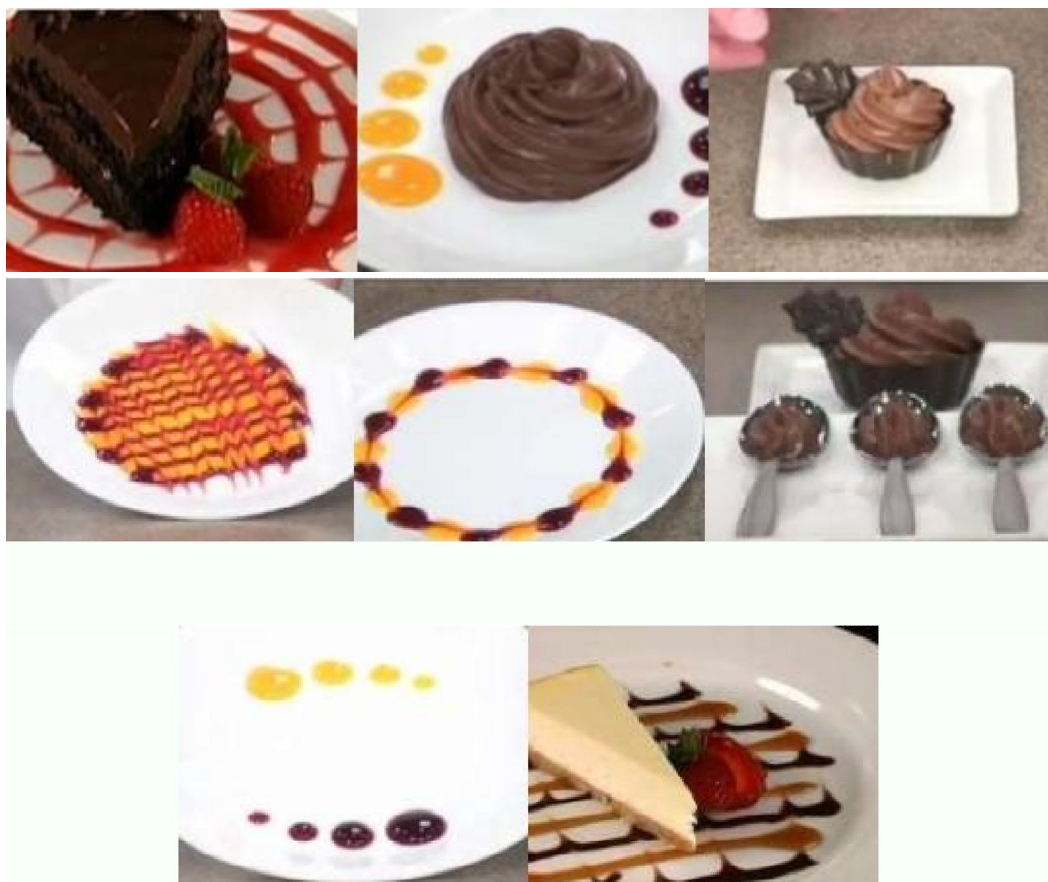
пісок та ін. Малюнок може бути простим, складним, одноколірним, багатобарвним. На чисту тарілку наносять рослинним маслом бажаний малюнок, посипають, наприклад, куркумою, і виявляють малюнок, злегка струшуючи тарілку з боку в бік або злегка постукуючи долонею по ребру тарілки. Потім здуваємо надлишки приправи. При помірному нанесенні приправи іноді видаляти залишки не доводиться. Дуже важливо, щоб тарілка для малювання була ідеально чистою, якщо вам не сподобався малюнок, то тарілку необхідно вимити з миючим засобом, насухо протерти чистою тканиною або серветкою, підсушити. Важливо використовувати спеції певного помелу, дуже дрібні змащують малюнок, а дуже великі – погано прилипають. Одноколірні малюнки дуже прості у виконанні. Щоб отримати багатобарвний малюнок виконуємо частину малюнка маслом, наносимо спеції, «проявляємо», потім виконуємо наступну частину малюнка маслом, посипаємо спеціями, «проявляємо», намагаючись не потрапляти спеціями на попередню частину малюнка. Малювати можна на різних предметах сервірування: соусниках, фужерах і т.д. На будь-якій страві можна написати привітання для своїх гостей або близьких.

Способи декорування тарілок для десертів. Дуже простий спосіб прикраси білої тарілки з допомогою шоколадного або іншого соусу. Все, що залишилося зробити на завершення, це покласти туди шматочок тортика і подати на стіл. Шоколадну суміш перекласти в пірамідальний мішечок для створення прикрас для торта (якщо такого немає, то можна просто в кульочок і зробити невеликий отвір в куточку так, що б можна було видавлювати пасту тонким струмком). Повільно видавлюйте пасту круговими рухами до утворення невеликого тортика.

Як прикрасити тарілку шоколадним соусом? Французи придумали створювати орнамент з шоколаду на білій тарілці. Виходить дуже вишукане доповнення до будь-якого десерту на ній. Для початку необхідно шоколад правильно розтопити, а потім перелити його в



паперовий конус і приступити до декорування.



### Варіанти розпису шоколадним соусом



#### *Хід роботи:*

1. Ретельно вимити білу тарілку і насухо витерти її.
2. Приготувати соус або інший харчовий інгредієнт для розпису посуду. Зробити густий крем на основі борошна, потім шоколад або какао порошок з ваніллю і маслом розтопити в мікрохвильовці протягом 20 секунд, витягнути і ретельно перемішати і повторити

процедуру 3 рази. Потім вручну змішати крем і шоколад до утворення шоколадної пасти.

3. Наповнити паперовий кульок (корнет) або шприц для харчових цілей соусом.

4. Виконати намічений малюнок на тарілці.

5. Укласти на тарілку готовий десерт або виробів.

6. Сфотографувати розписану тарілку та вклеїти в робочий зошит.



## **Лабораторна робота № 13**

### **«Оформлення скляного посуду для подачі напоїв»**

*Мета роботи:*

1. Підготувати скляний посуд для оформлення;
2. Оформити посуд для подачі напоїв.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, вана мийна, обробна дошка, ножі, столовий посуд, скляний посуд для подачі напоїв.

У Західній Європі перший скляний посуд з'явився в Італії у м. Венеції. Це скло виготовлялося за особливою технологією, від чого воно отримало назву «венеціанського». Багато століть венеціанські майстри тримали в таємниці секрет його виготовлення. За технологією виготовлення скло можна поділити на гутне, пресоване та видувне. Гутне скло (гута – це піч, в якій варять скло) отримують ручним способом. Майстер при допомозі довгої трубки набирає на її кінець трохи розплавленого скла і видуває виріб (келих, вазу, тощо).

Скляний посуд випускають в широкому асортименті. Він служить для подачі різних видів солодких страв та напоїв. Ємність келихів та чарок залежить від типу напою – чим він міцніший, тим меншою має бути ємність чарки.

У залежності від конфігурації скляний посуд може мати такі основні чотири форми: чашеподібну (ніжка з основою і висока чаша); шале (ніжка з основою і плитка широка чаша); бокали (без ніжки і основи, але на плиткому міцному денці); бокали на ніжках (чаша переходить в міцну ніжку).

В залежності від призначення склянки і бокали поділяються на: розливні, столові і настольні (сервірувальні). Розливний посуд (посуд для подавання напоїв) належить до посуду масового виготовлення, він у більшості випадків товстостінний і відповідає стандартним розмірам (з пресованого скла). Столовий посуд (посуд для

сервірування) призначений для попереднього сервірування столів та подавання напоїв при повсякденному обслуговуванні. Це посуд для води і бокали для білого і червоного вина, міцних вин і шампанського, пива тощо. За якістю вони кращі ніж попередні, більш прозорі та естетичні. Настільний (святковий посуд) виготовлений з свинцево-кристалічної маси, різноманітний висотою ніжки тонких і вишуканих форм. Бокали для шведського стола також використовуються з високоякісного скла.

Обов'язковою прикрасою для будь-якого коктейлю – це ободок з цукру або іншого матеріалу. Дуже ефектно виглядає ободок з білої кокосової, дрібної шоколадної стружки або коричневої порошкової кави. Краї келихів в пікантних коктейлях можна прикрасити крупнокристалічною сіллю, дрібно-нарізаної зеленої цибулі, насіння кмину або меленої ніжно-солодкої паприки (солодкого перцю). Як «клеювий матеріал» країв келиха для солодких напоїв можна використовувати лимонний, апельсиновий або грейпфрутовий сік, а також лікер, сироп і мед. Для пікантних коктейлів використовують тільки лимонний сік. Келихи з обідком можна приготувати заздалегідь, так як ободок тримається досить довго. Вузька довга смужка зі шкірки цитрусового, згорнута в спіраль, служить не тільки для краси, а й сильно ароматизує коктейль.

#### *Хід роботи:*

1. Виконати спіраль із цитрусових.

☞ Виберіть плід правильної форми, з чистою шкіркою.

☞ Ножом з жолобком або картоплечисткою почніть зрізати шкірку з витягнутого кінчика плоду по всьому колу, як ніби чистите яблуко.

☞ Працюйте повільно і обережно, щоб зрізати шкіру однією довгою смужкою. При необхідності її можна буде порізати на частини.

☞ Зберіть зрізану смужку на шпажку або розправте у вигляді

спіралі, закріпивши один кінець стрічки за верхній край келиха, а інший опустіть на дно.

2. Нанесіть ободок цукрової пудри, солі та інших матеріалів.

☞ Частину лимона надріжте на глибину близько 1 см.

☞ Келих переверніть ніжкою вгору і край змочіть в лимонному соці.

☞ Трохи цукру (наприклад, дрібнокристалічний цукор, цукровий пісок або білий, червоний або різнокольоровий цукор) покладіть в блюдце і ще вологі краї келиху поступово пройдіть в цукрі.

☞ Після цього, продовжуючи тримати келих ніжкою вгору, злегка постукайте по ньому, щоб струсити залишки цукор.

3. Виконати запис про виконану роботу в зошиті та сфотографувати прикрашений посуд.





## Лабораторна робота № 14

### «Подача страв (виробів) з використання спеціального посуду»

*Мета роботи:*

1. Підготувати всі види спеціального посуду для оригінальної подачі страв;

2. Виконати подачу страв з використанням скляних і зеркальних підставок.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, обробна дошка, столові прибори, столовий посуд, підставки зі скла і зеркал, серветки, журнали, електронні джерела.

Сьогодні серед найбільш сильних течій в гастрономії виділяється подача страв в дегустаційній манері, коли в одній порції подається комплект різноманітних продуктів в певних смакових поєднаннях і приготованих за різними рецептурами. Мета такої дегустаційної подачі – демонстрація гармонійних смакових поєднань, так зване виховання смаку, формування у споживачів високої гастрономічної культури, яка на сьогоднішній день залишає бажати кращого.



*Хід роботи:*

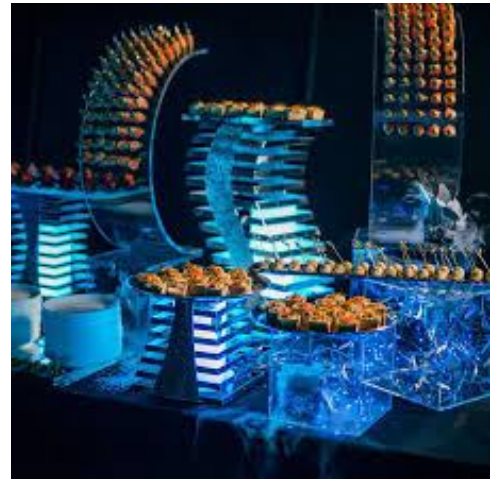
1. Підготувати скляний посуд і дзеркальний до подачі. Перевірити їх чистоту.

2. Розкласти підготовленні страви, вироби.

3. Підставки зі скла і дзеркал встановити на засталенному скатертиною столі відповідно до художньої задумки і запропонованої тематики сервіровки.

4. Викласти на підставку посуд з стравами (виробами).

5. Сфотографувати оформлений стіл.





## Лабораторна робота № 15

### «Подача страв (виробів) з використання спеціального посуду»

*Мета роботи:*

1. Підготувати всі види спеціального посуду для оригінальної подачі страв;
2. Виконати подачу страв з використанням оригінального посуду.

*Устаткування, інструменти, інвентар, посуд:* стіл виробничий, ванна мийна, обробна дошка, столові прибори, оригінальний посуд.

Посуд – настільки повсякденна річ, що ми рідко звертаємо на неї увагу. При цьому посуд – це не тільки предмет першої необхідності на кухні, але і частина домашнього інтер'єру. Щоб красиво сервірувати стіл і оригінально піднести нехай навіть самі звичайні страви, необхідно правильно підібрати посуд і аксесуари.



Посуд виконаний з високоякісних матеріалів, багато предметів стали справжніми зразками сучасного дизайну і виставлені в музеях по всьому світу. Це столові і чайні сервізи, графіни, страви, чашки і келихи, а також посуд для приготування і зберігання їжі. Оригінальний посуд підкреслить ваш вишуканий смак і приємно здивує ваших гостей – адже в гарному посуді їжа завжди здається смачніше!



Сьогодні стали дуже популярні кулінарні школи і майстер-класи, видається безліч книг рецептів і кулінарних журналів, відкриваються ресторани з дизайнерською кухнею. Їжа – тепер більше, ніж засіб підтримки життєдіяльності. І якщо ви вже навчилися готувати всілякі салати, тартари, то справа залишилася за малим – правильно подати ваші вишукані страви.



*Хід роботи:*

1. Підготувати оригінальний посуд для подачі страви. Перевірити їх чистоту.
2. Викласти підготовленні страви (вироби) на посуд.
3. Навчитися сервірувати стіл оригінальним посудом.
4. Сфотографувати оформлений стіл.



## Література:

Основна:

1. Деревянко Е. Украшения из фруктов и овощей. Москва : АСТ-Пресс, 2010. 96 с.
2. Зайцева Е., Озерова О., Le Cordon Bleu Искусство кулинарии. От кулинарной академии Le Cordon Bleu. Москва : Эксмо, 2008. 560 с.
3. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршетты, шведский стол, кейтеринг (Мастер-классы знаменитых поваров). Москва : Ресторанные Ведомости, 2010. 160 с.
4. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
5. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
6. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.

Допоміжна

- Arts & Gastronomie ChefART : веб-сайт. URL : <https://www.chefartpour.com/>
- Академия кулинарии веб-сайт. URL : <https://chefs-academy.com/>
- Школа гастронома веб-сайт. URL : <https://www.gastronom.ru/tag>
- Дегустатор веб-сайт. URL : <https://www.profguide.io/professions/degustator.html>
- Ресторановедь веб-сайт. URL : <http://restoranoved.ru/>
- Шеф повар веб-сайт. URL : <https://www.stb.ua/masterchef/ru/>

Інформаційні ресурси

1. Нормативний акт України: сайт. UKL : [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України сайт. UKL : [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України сайт. UKL : [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Дизайн страв та кондитерських виробів**

Методичні рекомендації

Укладачі: **Стріха** Людмила Олександрівна  
**Шевчук** Наталя Петрівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 2,38 .

Тираж 20 прим. Зам. №\_\_\_\_\_

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490  
від 20.02.2013 р.