**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по учебной практике ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и):

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин

Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК -4.1.** | * Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачихолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоприготовления,втом числе авторских, брендовых, региональных; * актуальныенаправлениявприготовлениидесертовинапитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; | | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| - Умеет обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  - оцениватьихкачествоисоответствиетехнологическимтребованиям;  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяи дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыкамиорганизации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.2.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачихолодныхдесертовсложногоприготовления,втом числе авторских, брендовых, региональных; * актуальныенаправлениявприготовлениидесертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов | | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| - Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;  - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  - оцениватьихкачествоисоответствиетехнологическимтребованиям;  - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяи дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  навыками выполнения и контроля приготовления, непродолжительного хранения сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. | |  |  |  |  |
| **ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.3.** | | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырьяи дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствие с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | Вкаком виде поступают плоды и ягоды на предприятия общественного питания?  А свежие  Б замороженные  В консервированные  Г Все ответы верны | Г |
|  | Какой из перечисленных ниже продуктов является основой для приготовления теста для блинов?  А Минеральная вода  Б Вода с добавлением ликера  В Растительное масло  Г Молоко | Г |
|  | Обсткраут – это…  А Натуральный подсластитель из листьев стевии  Б Сироп из сока клена  В Полисахарид из смолы акациевых  Г Сгущенный вареный сок яблок или груш с добавлением сахара или без | Г |
|  | Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши для компота?  А В подкисленной воде  Б В закрытой посуде  В В обычной посуде  Г В обычной воде | А |
|  | Фудпейринг – это…  А Продуктовая парность  Б Химические соединения, образующие вкусоароматическую часть блюда  В Сочетание несовместимых на первый взгляд продуктов  Г Замена одного пищевого сырья на другое | А |
|  | Установите соответствие:   1. Холодные сладкие блюда; а) мусс;   2 горячие сладкие блюда; б) суфле;  в) самбук;  г)пудинги;  д) кисель;  е) каши сладкие;  ж) тирамису. | 1авдж, 2 бге |
|  | Установите соответствие между методом молекулярной кухни и его описанием:   |  |  | | --- | --- | | 1. Эспумизация; 2. Эмульсификация; 3. Криогенная технология; 4. Сублимация 5. Сферификация 6. Су-вид 7. Аромадистилляция. | а)процесс разделения смеси на компоненты путем испарения;  б) испарение льда без перехода воды в жидкое состояние;  в)Быстрое замораживание продуктов при помощи жидкого азота;  г) заключение жидкости в прозрачные сферические оболочки  д) преобразование блюда в пенку  е)низкотемпературное медленное приготовление блюда в вакууме  ж) смешение между собой двух несмешивающихся жидкостей.. | | 1Д  2Ж  3В  4Б  5Г  6Е  7А |
|  | Установите соответствие:   |  |  | | --- | --- | | 1. яблоки; 2. персики; 3. грейпфрут; 4. киви. | а)косточковые;  б) субтропические;  в)экзотические;  г) семечковые. | | 1г, 2а, 3б, 4в |
|  | Установите соответствие  А) желатин 1) Вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых  водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов.  В) пектин 3) Продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий  Г) фурцеларан | А 3  Б , Г 1  В 2 |
|  | Установите соответствие между способами тепловой обработки, которая применяется для приготовления сложных десертов и напитков, и их описаниями:   |  |  | | --- | --- | | 1. Механическая кулинарная обработка | А) Заключается в нагревании продуктов и п/ф с целью доведения их до кулинарной готовности заданной степени. | | 1. Тепловая кулинарная обработка | Б) Обработка продуктов химическими способами с целью получения кулинарных блюд, изделий и п/ф. | | 1. Холодная кулинарная обработка | В) Сортирование, просеивание, смешивание, очистка, измельчение, протирание, прессование, формование, дозирование и т.д. | | 1. Химическая кулинарная обработка | Г) Заключается в снижении температуры продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования. | | 1В  2А  3 Г  4 Б |
|  | Как классифицируются сложные десерты по консистенции? | Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, мягкие, вязкие, рассыпчатые |
|  | Укажите температуру подачи холодных и горячих десертов. | Холодные – 10-14 градусов, горячие – 50-75 градусов. |
|  | Что такое даккуаз? | п/ф, приготовленный с миндальной мукой или измельченными минадьными орехами. |
|  | Расшифруйте аббревиатуру HACCP (ХАССП в русском варианте) | Анализ рисков и критические контрольные точки. |
|  | Виды оборудования для приготовления холодных десертов | Кухонные машины, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки, пакоджет, куттер, фризер, гранитор, холодильник |
|  | Виды оборудования для приготовления горячих десертов | Пароконвектомат, блинницы, кофеварки, гриль, фритюрница, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки |
|  | Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для приготовления желе апельсинового. | Миски, сотейник, сито, форма для желе, терка, нож, разделочная доска, блендер. |
|  | Перечислите оборудование инвентарь, необходимый для приготовления самбука яблочного. | Миксер, миски, нож, разделочная доска, гастроемкость, блендер. |
|  | Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для приготовления десерта снежки из шоколада | Миксер, силиконовая лопатка, миски для смешивания, противень, ситечко. |
|  | Какой инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления десерта крем-брюле? | Нож, сотейник, термометр, ложка, шумовка, разделочная доска, мискм, сито, венчик, пароконвектомат, холодильная камера, газовая факельная горелка. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | Панакота – это…  а) Желированный десерт из сливок, сахара и ванили;  б) Желированное блюдо, в состав которого входит несколько видов желе;  в) Воздушный десерт на основе взбитых сливок;  г) Десерт из фруктово-ягодного пюре со взбитыми яичными белками. | А |
|  | Что такое «сетовая» подача?  а) дегустационная подача, которая позволяет попробовать несколько десертов на одной тарелке;  б)подача десерта в съедобной посуде;  в) подача десерта на природных материалах (специально обточенные камни);  г) подача десертов на банкетах и фуршетах. | А |
|  | Что такое дрессинг?  а) декорирование тарелки фруктами;  б) декорирование тарелки шоколадом;  в) декорирование тарелки соусами;  г) декорирование тарелки карамелью. | В |
|  | Что такое рамекинам?  а) кисломолочный напиток  б) экзотическая специя  в) керамическая формочка для приготовления крема-брюле  г) сорт яблок | В |
|  | Что является основой для приготовления десерта кейк-попсы?  а) моцарелла и сливки  б) бисквит и сливочное масло  в) творог и яйцо  г) печенье «Юбилейное» и вареное сгущенное молоко | Г |
|  | Установите соответствие между названиями декоративных глазурей и их описанием   |  |  | | --- | --- | | 1 Кувертюр  2 Ганаш  3 Классическая шоколадная глазурь  4 Зеркальная глазурь | А Готовят на основе белого шоколада с добавлением желатина  Б Смешивают закипающие сливки с измельченным шоколадом  В Смешивают горячие сливки с шоколадом до растворения, охлаждают, взбивают и доливают остатки сливок  Г Соединяют шоколад с какао-маслом 4:1 и темперируют. | | 1Г  2В  3Б  4А |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | 1 мильфей  2 кейк-попс  3 бланманже  4 тирамису | А многослойный десерт на основе сыра маскарпоне  Б желированный десерт на основе молока и сахара  В десерт на палочке  Г десерт из слоеного теста со взбитыми сливками и джемом | | 1г,2в,3б,4а |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | 1 Жареное мороженое  2 Снежки из шоколада  3 Десерты фламбе  4 Пудинг  5 Каша Гурьевская  6 Десерты фламбе  7 Фондан  8 Груша в красном вине  9 Теплый фруктовый салат | А Жареные десерты  Б Вареные десерты в различных жидкостях и на пару  В Запеченные, выпеченные десерты  Г Комбинированные десерты | | А 1, 9  Б4, 8  В2, 7  Г3, 5, 6 |
|  | Установите соответствие блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 чизкейк  3 сорбет  4 крем-брюле | А 20 суток  Б 6 ч  В 36 ч  Г 18 ч | | 1г,2в, 3а,4б |
|  | Установите соответствие между современным методом приготовления горячих десертов и его характеристикой   |  |  | | --- | --- | | 1 Су-вид  2 Куквак  3 Термомиксер  4 Шоу-подача | А Смешивание и измельчение компонентов при постоянном нагреве  Б Фуршетная, эффектная подача: фламбе, фондю, обжиг  В Низкотемпературное медленное приготовление  Г Создание в вакуумной емкости низкого давления | | 1В  2 Г  3 А  4 Б |
|  | Какой выпеченный п/ф имеет верхний слой в виде твердой корочки и внутреннюю полость? | Заварной |
|  | Укажите последовательность операций в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:  А. подготовка желатина  Б. отжимание сока  В. Приготовление отвара из мезги  Г. Процеживание отвара  Д. варка сиропа  Е. введение желатина в сироп  Ж. соединение с соком  З. охлаждение  И. разливание в формы.  К. хранение в холодильнике при температуре 8 градусов 1-2 часа | БВГЖДАЕИЗК |
|  | Что такое сабайон | Заварной яичный крем со сладким вином |
|  | Холодные десерты, в рецептуру которых входит желатин | Желе, паннакота, мусс, самбук, крем |
|  | Укажите правильный порядок алгоритма приготовления киселя из кураги, яблок:  1Соединение отвара с пюре и сахаром, доведение до кипения  2Заваривание крахмала, варка 2-5 минут  3Проваривание или запекание плодов  4Охлаждение и порционирование киселя  5Процеживание и протирание до пюреобразной консистенции | 35124 |
|  | Как вынимают желе из формочек | опускают форму на несколько секунд в теплую воду |
|  | Температура подачи холодных десертов | 10-14 оС |
|  | Варианты подачи холодных десертов | В съедобной посуде, в натуральной оболочке фруктов и плодов, в ледяной посуде, на природных материалах, сет, композиция |
|  | Перечислите ингредиенты для приготовления десерта крем-карамель | Молоко, сахарный песок, сахар ванильный, масло сливочное, яйцо, вода. |
|  | Холодные десерты, приготовленные методом пакоджет | Сорбет, щербет, граните |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 4.3.** **Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | Кисель не сваришь без…?  А Крахмала  Б Желатина  В Муки  Г Агара | А |
|  | Что является основой для приготовления десерта крем-брюле?  А Желтково-сливочная смесь  Б Отварная манная крупа  В Отварные макаронные изделия  Г Фруктовый сок | А |
|  | Что такое поширование?   |  | | --- | | а) приготовление продуктов воде без кипения при t=90-95 градусов | | б) запекание; | | в) поливание крепким алкоголем и поджигание | | г) жарка основным способом. | | А |
|  | Как называется тарелка для подачи фондю?   |  | | --- | | а) кокильница; | | б) кокотница; | | в) какелон; | | г) кастрюля. | | В |
|  | К горячим сладким блюдам относятся:   |  | | --- | | а) десертная тарелка | | б) менажница | | в) камень для подачи десертов | | г) пирожковая тарелка | | Б |
|  | Установите соответствие между загустителем и десертом, в который его добавляют   |  |  | | --- | --- | | загуститель | десерт | | 1Желатин  2Крахмал  3Агар | А террин  Б панакота  В крем ванильный  Г желе  Д кисель | | 1А,Б,В,Г  2Д  3Г |
|  | Установите соответствие между названиями желированных десертов и их кратким описанием:   |  |  | | --- | --- | | 1 бланманже  2 суфле  3 мусс  4 самбук | А воздушное десертное блюдо  Б взбитое желе  В желированный десерт на основе молока  Г Плодовое пюре с добавлением яичных белков | | 1В  2 А  3 Б  4 Г |
|  | |  |  | | --- | --- | | Установите соответствие  1 груши в вине  2 «снежки» в молочном соусе  3 теплый фруктовый салат  4 пудинг  5 жаренное мороженое | А жаренные десерты  Б варенные десерты | | А 3,5  Б 1,2,4 |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | 1 фондю  2 суфле  3 гурьевская каша  4 пирог  5 бананы фламбе  6 снежки из шоколада  7 фондан | А запеченные десерты  Б комбинированные десерты | | А 2,4,6  Б 1,3,5,7 |
|  | Установите соответствие блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 пудинг  2 жареное мороженое  3 снежки из шоколада  4 суфле | А 48 ч  Б не подлежат хранению | | А 1,3  Б 2,4 |
|  | Какой шоколад используют для десертов фондю | С низкой температурой плавления |
|  | При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина? | не достаточно охладили смесь, в смесь добавили в горячее молоко |
|  | При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью? | для снятия кожицы |
|  | Современные направления в приготовлении горячих десертов | Су-вид, вакуум, термомиксер |
|  | Подберите сырье для приготовления и отпуска «Американского чизкейка»:   |  |  | | --- | --- | | 1) печенье; |  | | 2) яйца; |  | | 3) какао; |  | | 4) сливки; |  | | 5) сахар-песок; |  | | 6) творог; |  | | 7) сахарная пудра; |  | | 8) томатное пюре; |  | | 9) ликер сливочный; |  | | 10) желатин; |  | | 11) соль; |  | | 12) сливочное масло; |  | | 13) молоко; |  | | 14) шоколад. |  | | 1,2,4,5,12 |
|  | Для десерта жареное мороженое заготовки делают заранее. Укажите сколько можно хранить такие заготовки и при какой температуре. | 10 суток t=-18 градусов |
|  | Как  вынуть  суфле из формы | опустить форму в холодную воду |
|  | В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками | не добавили разрыхлители |
|  | Соусы для отпуска десертов | Шоколадные, фруктовые, сладкие |
|  | Сколько нужно взять картофельного крахмала, чтобы приготовить 1 кг густого киселя? | 60-80 гр |