



Десерти : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, М. П. Перепелиця та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 348 с.

ISBN 978-966-629-949-2

DOI: 10.31617/np.knute.2019-632

У навчальному посібнику розглянуто питання щодо асортименту десертів, технології обробки сировини й виготовлення напівфабрикатів для десертів, особливості технології десертів; діагностики технологічних процесів виробництва; вимог до якості, правил оформлення й подачі; термінів зберігання та реалізації десертів у закладах ресторанного господарства.

Видання розраховане на студентів, що навчаються за спеціальностями «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Туризм і рекреація», викладачів закладів вищої освіти, практичних працівників закладів ресторанного господарства та усіх, хто цікавиться кулінарією.

Зам. 632/19

Ціна 390,00 грн

ЗМІСТ

ВСТУП	5
Розділ 1. ЗНАЧЕННЯ ДЕСЕРТІВ У ХАРЧУВАННІ ТА ЇХНЯ КЛАСИФІКАЦІЯ	7
Питання для самоконтролю.....	13
Розділ 2. ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ДЛЯ ДЕСЕРТІВ	14
2.1. Фрукти, плоди, ягоди.....	14
2.2. Молочні продукти	14
2.3. Желюючі речовини.....	20
2.4. Інші компоненти	27
Питання для самоконтролю.....	32
Розділ 3. ХОЛОДНІ ДЕСЕРТИ	33
3.1. Свіжі фрукти та фруктові салати.....	33
3.2. Десерти із фруктових пюре	46
3.3. Солодкі роли	50
3.4. Ягоди з алкоголем	53
3.5. Компоти і фрукти у сиропі	60
3.6. Киселі.....	72
3.7. Желе, мармелад	75
3.8. Муси, самбуки.....	90
3.9. Збиті вершки (шантильї).....	97
3.10. Креми	102
3.11. Десерти з кисломолочного та свіжих сирів.....	110
3.12. Десерти з овочів та горіхів	121
3.13. Холодні пудинги	126
Питання для самоконтролю.....	130

Розділ 4. ГАРЯЧІ ДЕСЕРТИ.....	131
4.1. Суфле	131
4.2. Гарячі пудинги.....	137
4.3. Шарлотки, тимбали, крутони	147
4.4. Запечені фрукти і ягоди	151
4.5. Солодкі каші.....	159
4.6. Смажені фрукти	161
4.7. Десерти фламбе.....	167
4.8. Солодкі фондю.....	169
4.9. Солодкі страви з круп та макаронних виробів.....	171
4.10. Омлети	174
Питання для самоконтролю.....	177
Розділ 5. ЗАМОРОЖЕНІ ДЕСЕРТИ.....	178
5.1. Морозиво	178
5.2. Джелато.....	216
5.3. Парфе та бомбе.....	218
5.4. Сорбети та шербети.....	224
5.5. Граніте та заморожений сік	240
5.6. Заморожений йогурт.....	243
5.7. Семіфредо	245
5.8. Заморожені торти.....	248
5.9. Інші види заморожених десертів	250
Питання для самоконтролю.....	257
Розділ 6. ДЕСЕРТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА АБО БОРОШНЯНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	258
Питання для самоконтролю.....	287
Розділ 7. МОЛЕКУЛЯРНІ ДЕСЕРТИ ТА ДЕСЕРТИ Ф'ЮЖН	288
7.1. Основні методи молекулярної кухні, що застосовуються для приготування десертів.....	289
7.2. Приклади молекулярних десертів від провідних шеф-кухарів молекулярної кухні.....	294
7.3. Десерти ф'южн.....	300
Питання для самоконтролю.....	303
Розділ 8. СПОСОБИ ОФОРМЛЕННЯ ТА ПОДАВАННЯ ДЕСЕРТІВ	304
8.1. Прикраси для оформлення десертів	304
8.2. Використання їстівних квітів при оформленні десертів	307
8.3. Фрукти в оформленні десертів	311
8.4. Прикраси із шоколаду, білкових мас, желе	323
8.5. Особливості подачі десертів	326
8.6. Дизайн тарілок цукровою пудрою та шоколадом.....	332
8.7. Оформлення соусами.....	333
Питання для самоконтролю.....	334
Розділ 9. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ДЕСЕРТІВ	335
Питання для самоконтролю.....	337
ГЛОСАРІЙ	338
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	347