МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

КРАТКИЙ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ

по профессиональному модулю ПМ.05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Краткий терминологический словарь по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин и рекомендован к утверждению

Протокол № <u>6</u> « <u>10</u> » « <u>03</u>

» 2017 г.

Председатель цикловой комиссии Н.А.Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе ГБПОУ КК «Крымский технический

колледж»

3.2017 r.

Краткий терминологический словарь профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При подготовке краткого терминологического словаря использована рабочая программа с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

Краткий терминологический словарь содержит основную терминологию по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов изучаемых на занятиях. Краткий терминологический словарь предназначен для студентов, обучающихся в средних специальных учебных заведениях, а также может быть использован в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик: Бережная И.А.

преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Af ...

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Термины и определения	5
Заключение	26
Список литературы	27

Введение

современном мире изменились требования к профессии техник технолог, поэтому в целях внедрения международных стандартов подготовки рабочих кадров высококвалифицированных учетом передового международного опыта, движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», а также индустриальных внедрение методов производства продукции инновационных технологий, студенты среднего профессионального образования должны знать новую терминологию, основные понятия в этой области.

Информация, предоставленная в словаре расположена в алфавитном порядке, что поспособствует в работе студентам в оперативном нахождении того или иного определения. Отдельные термины содержат не только описание понятия, но и краткий процесс приготовления данного продукта.

Во время изучения профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, просто необходимо знать термины и их определения в этой области, что будет способствовать к выпуску высококвалифицированных специалистов.

Информация, предоставленная в словаре расположена в алфавитном порядке, что поспособствует в работе студентам в оперативном нахождении того или иного определения. Отдельные термины содержат не только описание понятия, но и краткий процесс приготовления данного продукта.

Всего в кратком терминологическом словаре собрано 176 определений. Отдельные из них могут быть использованы в работе при изучения ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что также повышает значимость данного методического материала.

терминологический словарь может быть использован обучающими и преподавателями системы СПО и НПО, а также может быть использован дополнительном профессиональном образовании профессиональной подготовки работников области общественного В питания.

.

Термины и определения

АГАР-АГАР- (с 1978 г. по-русски принято написание: агар). Вид морских водорослей, из которых извлекается продукт, дающий при смешении с пресной водой нежные, но стойкие желе, не распускающиеся при нагревании, как животный желатин.

АГОРНОВЫЙ СИРОП -Сгущенный, уваренный сок американского клена; применяется широко в молочных коктейлях, а также при изготовлении вафель и сладких блинчиков, сообщая им особый вкус.

АИР- Травянистый многолетник семейства ароидных. В кулинарии используется корневище аира, которые обладают слабой жгучестью. Применяют при приготовлении сладких блюд - для ароматизации компотов, киселей, муссов, фруктовых супов. Палочку сухого корня добавляют в жидкое горячее блюдо за 3 минуты до готовности и удаляют перед подачей блюда.

АЙРАН- Молочный напиток, приготавливается из катыка (йогурта), разведенного на одну треть холодной кипяченой водой. Айран — нестойкий напиток, он имеет тенденцию быстро отторгать воду. Поэтому, во-первых, его постоянно взбалтывают и держат все время на льду сразу же после приготовления. Во-вторых, стараются использовать в течение суток. Втретьих, перед разведением водой катык отцеживают от сыворотки, чтобы айран был «ровным».

АЙС-КРИМ- Прохладительный напиток на основе мороженого. В качестве остальных ингредиентов здесь могут выступать фруктовые соки, газированная вода, молоко или сливки, сиропы, морсы, свежие ягоды, консервированные фрукты.

АПЕРИТИВ (от фр. aperitif).- Послабляющий, так называют напитки, которые употребляются до или во время еды для лучшего усвоения пищи или для возбуждения аппетита. Аперитив не должен быть насыщающим, не должен обладать резким вкусом — иначе отвлечет от еды, используют соки овощей и фруктов, минеральную воду.

АРБОЛАД (фр. arbolade)- Торт, в состав теста которого входят мука, масло, сахар и молоко — как у обычного сдобного теста, но вместо воды тесто замешивается на грушевом соке. Выпекается в форме для куличей. В качестве разрыхлителя берется не сода, а пекарский порошок . Арболад покрывается либо масляно-яичным кремом на фруктовой основе, либо глазурью.

БАБА- Сдобное кондитерское изделие, имеющее несколько разновидностей, но обладающее одним общим внешним признаком: высокое и рыхлое.

БАБКА- Кондитерское изделие, приготавливаемое без дрожжей, либо с использованием в качестве разрыхлителя соды, аммония, пекарского порошка, либо вовсе без искусственных разрыхлителей, но с небольшим количеством муки или даже без муки, с готовым хлебом или сухарями. В этом случае подъем теста совершается за счет взбитых белков.

БАБЬЯ КОЖА- Лакомство, состоящее из уваренных до состояния пасты растительных и ягодных соков, сахара, лакрицы (уральской солодки), смешанных с яичным взбитым белком. В названии отражена в шутливой форме оценка нежности консистенции этого пищевого изделия (другое название — девичья кожа, где в состав входят также пряности, а не одна лакрица), а также прямо указывается основной потребитель — женская половина человечества.

БАСТР- (коричневый сахар). Нерафинированный сахар, сахарный песок.

БАУМКУХЕН- Представляет собой особый торт с отверстием в середине, а также очень похожий в разрезе на спил дерева. Дословно переводится как пирог-дерево. Данное блюдо, в отличие от других кондитерских изделий, может очень долго храниться (несколько месяцев), традиционное немецкое блюдо.

БЕЗЕ –Выпеченное сахаристое кондитерское изделие из сбивной массы на основе сахара и пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов.

БЕЙЛИС- Ирландский крем-ликер.

БЕКМЕС (патока, дошаб)- Выварная патока или сгущенный сок различных ягод, фруктов или овощей. Приготавливается медленным вывариванием больших масс фруктов или ягод.

БЕРЕЗОВИЦА- Древнейший напиток, приготовлялся из нацеженного весной березового сока, который, перебродив естественно в открытых огромных бочках, давал сладковатый напиток. Выпускаемый ныне пищевой промышленностью березовый сок отличается от березовицы, ибо изготавливается с добавлением сахара и консервантов.

БИСКВИТ- (ит. biscotto, фр. biscuit, от лат. bis — дважды, и coctus — вареный). Кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц, причем яиц по весу (или объему) намного больше, чем муки. Бисквиты широко используются в кондитерском деле как основа для

тортов, пирожных, для приготовления сложных, многослойных печений и даже для конфет (как один из элементов).

БИСКОТТИ- Итальянское печенье, твердое, со вкусом аниса.

БИТТЕР- Горькая настойка, горечь, используемая в коктейлях.

БИТЫЙ ПИРОГ- Старое название пирогов, тесто которых взбивается на яичных белках. Современное название (с видоизменением старинной технологии) — воздушный пирог.

БЛАМАНЖЕ- (правильнее бланманже; от фр. blanc — белый, и manger — есть). Так называются все виды непрозрачных (нефруктовых) желе, приготавливаемых с использованием молока, яиц, крупы (манной) или муки на желатине, с добавлением сахара, пряностей или ароматизаторов.

БЛАНКЕТЫ- (от фр. blanc — чистый, белый). Кондитерский термин, означающий прямые, ровно, правильно, параллельными линиями нарезанные кусочки теста или выпечки (бисквитной, слоеной и др.), предназначенные в качестве полуфабрикатов для изготовления пирожных, пряников, печенья. Бланкеты, таким образом, — промежуточный этап изделия, до нанесения на него крема, глазури, тиснения, рисунка и окончательного превращения в готовое пирожное.

БОМБО- Американский напиток, состоит из смеси рома (1/3), десертного виноградного вина типа муската (2/3) и небольшого количества жженого (карамелизированного) сахара.

БРАУНИ - Шоколадное пирожное характерного коричневого цвета.

БУКЕТ- (обычно относится к напиткам — виноградным винам, чаю, кофе). Букет ЭТО вся совокупность вкусовых И ароматических неповторимых в другом виде того же напитка и типичных лишь для данного сорта, вида, типа. Отсутствие букета — основание для понижения сортности напитка, ибо букет — высший показатель качества напитка, отличающий его как от других типов того же напитка, так и от напитков того же типа, но разного качества. Букет определяется только органолептически, субъективно, дегустатором или титестером. Этот показатель не совпадает с объективными данными о качестве продукта: его свежестью, калорийностью, химическим составом, процентным содержанием и соотношением различных веществ. Даже если объективные показатели не выходят за пределы нормы или высокие, но букет отсутствует, сортность продукта снижается. Таким образом, букет — важнейший и решающий показатель качества.

БУТЕНЯ- Блюдо, используемое в период уборки урожая и состоящее из домашнего творога, смешанного с горячим или холодным топленым

молоком.

БУШЕ (фр.-bouchee)- Пирожное из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), по форме напоминающее маленькую круглую булочку, но начиненную внутри мармеладом или желе, а иногда и кремом.

БЬЕН-КЮИ (фр. bien cuit)- Термин, принятый в международной кухне для обозначения хорошо прожаренного или пропеченного кулинарного изделия: буквально — «хорошо прожаренный».

ВАГАСИ- Традиционные японские сладости, готовятся из: рисового и бобового теста, масличных семян, корневищ, а также морских водорослей агар-агар, орехи, каштаны и сухофрукты.

ВАНИЛИН- Искусственный заменитель ванили, применяется для ароматизации напитков и при приготовлении сладких блюд и варений.

ВАНИЛЬ (от испан. vanilla — стручок)- Натуральная пряность с тонким, нежным ароматом, используемая в кондитерском деле. Содержит, наряду с ванилином, небольшое количество нераспознанного вещества, ослабляющего резкий аромат чистого ванилина и придающего натуральной ванили особую нежность.

ВАР- Термин, означавший кипяток, горячую, кипящую воду. Вар дал основу для образования большого количества кулинарных понятий в русском языке: варево, варка, варенье, варец, взвар, варея, отвар, навар, повар, выварка, варенуха, варенец, вареники, варенки, приварок — и множество кулинарных глаголов: варить, отварить, переварить, недоварить, выварить, разварить, уварить, заварить, проварить, приварить, — учитывающих самые разнообразные операции и не только не уступающих по обилию оттенков и нюансов французской кулинарной лексике, но даже превосходящих ее. Ни в одном другом языке один и тот же корень не дал подобного количества кулинарных терминов.

ВАГАСИ -Традиционные японские сладости, готовятся из: рисового и бобового теста, масличных семян, корневищ, а также морских водорослей агар-агар, орехи, каштаны и сухофрукты.

ВАРЕНЕЦ- Топленое молоко, приготавливаемое медленным вытапливанием (выпариванием) молока в глиняных крынках в русской печи так, чтобы оно убавилось минимум на треть своего объема и приобрело красноватый оттенок.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ- Десерт, приготовленный из подслащенных взбитых сливок, иногда с добавлением ванили.

ГАЛАМСКОЕ МАСЛО- Вкусная жироподобная модель - клеевидный сок, истекающий из тропических деревьев, используется во французском кондитерском деле, как естественный съедобный и приятный укрепитель, для «многоэтажных» тортов.

ГАЛАНТИР, или ГАЛАНТИН- Терпкое желе из настоящего портвейна, которое во французской кухне играет весьма существенную роль, применяется для приготовления кремов и заливных.

ГЛАЗУРЬ- Покрытие кондитерских изделий (пряников, печений, иногда пирогов и тортов) плотной, тонкой оболочкой из сахара, подкрашенного пищевым красителем (цедрой), или из смеси сахара и шоколада или яйца (сложная глазурь или кувертюр). Обычно покрывают глазурью, макая кисточку в густой сахарный сироп и нанося его на поверхность пряника, который затем подсушивают в духовке. Иногда печенья просто обливают сахарным сиропом, а затем дают им обсохнуть.

ГЛИНТВЕЙН (нем. Gluhwein; от gltihen — быть раскаленным насквозь, пылать)- Горячий напиток, приготавливается из смеси какого-нибудь виноградного вина, фруктового сока, чая, с добавлением изюма, орехов, цукатов и пряностей.

ГЛЯСЕРОВАТЬ (глазировать)- Обсыпать кондитерское изделие сахарной пудрой, а затем ставить в духовку на короткое время, чтобы сахар распустился и покрыл поверхность блестящей сухой пленкой.

ГНАНИТА - Сицилийский десерт, в виде колотого фруктового льда с сахаром.

ГОГЕЛЬ-МОГЕЛЬ (иногда ошибочно пишут и говорят "гоголь-моголь")-Взбитые яичные желтки, растертые с сахаром и смешанные с чайной ложкой рома или коньяка, слегка разведенного водой, а затем вновь взбитые на льду. Чаще всего делается без рома, на одной воде с сахаром и служит в таком виде детским домашним сладким блюдом.

ГОЗИНАКИ (груз.)- В торговле этот термин пишется неправильно — «козинаки». Ядра орехов, слегка подсушенные для ошелушения мягкой оболочки, а затем сваренные в сахаре. Национальное лакомство грузин и армян.

ГРАНАДИН- Особый вид сахара, получаемый из молодых корней гранатового дерева. Обладает приятным ароматом и высокой чистотой, легко кристаллизуется ,применяется для кондитерских изделий.

ГРАНОЛА - Блюдо для завтрака, состоящее, как правило, из нескольких разных видов крупяных хлопьев, орехов, меда, сухофруктов, запеченных до

хруста. Дает огромный заряд энергии, а также может использоваться в качестве «перекусов» в течение всего дня.

ГРЕНИРОВАННЫЕ НАПИТКИ (от фр. grainer - раздробить, раскрошить, сделать крупинками)- Так называют напитки, которые столь сильно замораживаются, что в них начинают образовываться маленькие льдинки; или напитки, к которым просто добавляют раскрошенный лед. Например, фруктовые соки с крошеным льдом.

ГРИЛЬЯЖ (от фр. griller — обжигать)- Французский десерт из жареных орехов с сахаром.

ГРОГ (англ. grog).- Английский напиток. Смесь крепкого горячего чая, сахара и рома.

ГУЛЯФНАЯ ВОДА (от арабского «гюль» — роза)- Название в русской кулинарии розовой воды, применяемой в качестве небольших добавок к пряникам, в настойки, иногда при варке варенья.

ГУРМЭ (фр. gourmet)- Человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но вовсе не обжора, не гурман. К сожалению, этот правильный термин у нас почти не известен.

ДАРИОЛЬ - Сливочный крем для начинки или промазки пирожных.

ДЕСЕРТ (от фр. desserrer — делать ненапряженным, раскованным, легким) - Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи — третьими или пятыми. Смысл десерта — не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисленькие, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие ощущение тяжести после обеда.

ДЖЕЗВАприспособление Под джезвой (туркой) понимают ДЛЯ приготовления кофе по-восточному или по-турецкому. Джезва (турка) представляет собой который имеет форму сосуд, ковша. изготавливают из толстого металла, который может выдерживать довольно высокие температуры и оснащают вытянутой ручкой.

ДЖЕЛАТО — Мягкое итальянское мороженое пониженной жирности.

ДИЖЕСТИВ- (digestivus-лат. «напиток, который способствует пищеварению». Дижестивы - это термин, который применяют к группе напитков, которые подают к столу в заключении трапезы.

ДРАЖЕ (фр., от греч. траутцла — лакомство)- Так назывались первоначально любые осахаренные зерна, (аниса, кориандра, тмина). В России национальным драже была клюква в сахаре, затем драже стали называть любые круглые, небольшие конфеты, размером от горошины до вишни, независимо от их состава, исключительно исходя из их формы.

ДУХИ СУХИЕ- Набор пряностей, употребляемых в кондитерском производстве, особенно в пряничном. В сухие духи входят: корица, перец черный, перец душистый, бадьян, гвоздика, анис, имбирь, кориандр, цедра лимонная и померанцевая, аир, мускатный орех, мускатный цвет, ваниль.

ЕКАН — Национальное японское лакомство. Основными компонентами являются паста из красных (иногда из белых) бобов, агар-агар и сахар.

ЖЕЛАТИН (от франц geler — стынуть, замерзать)- Животный клей, представляющий собой экстракт клейких веществ хрящей и мяса и употребляемый в кулинарии для быстрого приготовления студней, заливных, бламанже, желе. Изготавливается и хранится в сухом виде в тонких, прозрачных пластинках или россыпью (худшие сорта).

ЖЕЛЕ (фр. gelee — замерзшее)- Десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков сахара, приготавливаемое при помощи любого желирующего вещества. Лучшие желе — на рыбьем клею (карлуке) — приготавливались до конца XIX в. В настоящее время все желе приготавливаются на желатине.

ЖЕНУАЗ (от фр. genois — генуэзский)- Особый вид кондитерского теста и изделий из него, близкий к бисквитным. Отличается от бисквита тем, что помимо трех бисквитных компонентов, которые и в женуазе составляют основу (яйца, сахар, мука), в него входят также масло и орехи, растертые до состояния муки. При этом масло добавляется в женуаз в последнюю очередь, когда все тесто уже готово, и, кроме того, вводится в тесто обязательно в помадообразном виде, то есть слегка согретым, но не расплавленным.

ЖУЛАН- Старое русское название высшего сорта зеленого чая, с крупными ароматными чаинками.

ЗАБАЛЬОНЕ (сабайон) - Легкий воздушный десерт итальянского происхождения, приготовленный на щадящем огне из взбитых яиц, вина и сахара. Подают забальоне теплым в кружках или стаканах, им поливают десерты, фрукты, пирожные или мороженое. Приготовление этого десерта требует определенного навыка, поскольку желтки должны подняться без

свертывания, а конечный результат должен проявиться в максимуме пены. Иногда взбитые белки добавляют в забальоне уже в конце, перед самой подачей.

ЗАГУСТИТЕЛЬ- Применяется для закрепления и сгущения фруктовоягодных, творожных, кремовых масс. В качестве загустителей используют стабилизаторы и эмульгаторы.

ЗАЕДКИ- До конца XVII — начала XVIII в. так назывался в России десерт. К заедкам относились сахар, пряники, сахарные изделия (леденцы), варенье, засахаренные фрукты, изюм, чернослив, сушеная вишня, винные ягоды, орехи, а также фрукты и некоторые засахаренные овощи, например анжелика (дудник, зоря).

ЗЕФИР- Вид пастилы, приготавливаемый по французскому способу, то есть путем добавления к основе русской пастилы — ягодно-фруктовому пюре — дополнительного (более высокого) процента яичных белков и сахара, а также путем введения совершенно нового компонента — небольшого количества масла и желтков. Зефиром называют также заварные кремы из манной крупы, приготавливаемые, как и фруктовый зефир, с добавлением сахара, яиц и масла и точно так же завариваемые в специальных формочках на пару. Изделия зефирного типа имеют более плотную консистенцию, слегка тянутся, усваиваются медленно и не соответствуют своему наименованию — зефир, то есть легкий, воздушный.

ИНВЕРТНЫЙ СИРОП- Сироп, содержащий продукты гидролиза сахарозы.

ИРИС- Кондитерское изделие, получаемое увариванием сгущеного молока с сахаром, патокой и жиром с добавлением вкусовых (кофе, орехи, фрукты, соевая мука и др.) и ароматизирующих веществ.

КАКАО (бобы, порошок и напиток, а также масло)- Пищевой продукт, оказывающий сильное стимулирующее воздействие на нервную систему. Поэтому не рекомендуется частое и систематическое употребление, особенно для детей. Какао-порошок, приготовленный для напитка, чаще всего уже обработан и соединен с ванилью. Какао-масло — весьма ценный компонент для приготовления кондитерских изделий, особенно конфет. Оно позволяет приготавливать многие сладости холодным способом (хороший соединитель), превосходно усваивается, как и всякое растительное масло, полезно и даже целебно.

КАНДИРОВАНИЕ (от фр. candisation — кристаллизация сахара, и от нем. kandieren — варить, плавить сахар)- В широком смысле — заниматься кондитерским искусством, производить различные операции с варкой сахара и приготовлять в нем кондитерские изделия. В узком смысле «кандировать» — варить варенье или еще уже — опустить в кипящий сахар и обварить в

нем до получения необходимого цвета и вкуса тот или иной пищевой продукт: полуфабрикат — фрукты, тесто.

КАЛИССОНЫ — Французский десерт, традиционная провансальская сладость.

КАНЕЛЕ—Небольшое кулинарное изделие, фирменный десерт Аквитании и Каталонский крем, или крем святого Иосифа — десерт, традиционное блюдо каталонской кухни. Схож с французским крем-брюле, но готовится не на сливках, а на молоке.

КАНЕЛОНЫ (от фр. cannelure — желобок, бороздка)- Ребристые формы из тонкой жести для отливания в них желе, заливных, плотных киселей, для выпечки некоторых видов печений из полужидкого теста (например, орехового бисквита).

КАПКЕЙК - Порционный мини-кекс, часто покрытый кремом или глазурью.

КАРАМЕЛЬ- Жженый сахар (фр. caramele, от испанского caramelo, заимствованного в свою очередь из арабского и означающего «черный мед»). Карамель ныне международное название одного из видов конфет, для приготовления которых в основном используется плавленый сахар. Карамельной пробой называют такую стадию плавления сахара, когда он начинает буреть и приобретает слегка горьковатый вкус. Такой карамельный сахар используют для подкрашивания и придания особого запаха различным напиткам, кондитерским изделиям.

КАРКАДЭ- (Hibiscus Z., Tea karkade, носит также ряд других названий: гибискус, бакум, африканская мальва, суданская роза, «напиток фараонов».) Используются лепестки цветов каркадэ, обладающие запахом, вкусом и способностью экстрагироваться. Лепестки цветов каркадэ у всех видов красные, но разных оттенков — алые, пурпурные, шарлаховые, бордовые или оранжевые с темно-вишневыми пятнами. В высушенном виде они плотные, жесткие, темно-красные, розоватые по краям. Получаемый настой красивого, глубокого вишневого цвета с сахаром напоминает по вкусу вишневый сок. Заварку можно производить только один раз — лепестки каркадэ полностью отдают свой сок.

КАССАТА- Бисквит с разнообразными пропитками, добавками и украшениями.

КАСТЭРД (англ. custard)- Яичный чай, или чай, который заваривается молоком с добавкой сырых взбитых яиц.

КВАС- Один из древнейших русских напитков, приготавливался как слабоалкогольный напиток $(2-3^{\circ})$ на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав (мяты, чабреца, душицы) или ягодных и фруктовых соков (малины, брусники, яблок, груш).

КЕКС (англ. cakes)- Английское название различных сдобных кондитерских изделий, имеющих рассеянную начинку в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов.

КИСЕЛЬ- Сладкие блюда, ягодно-фруктовые кисели приготавливают на основе соков или отваров ягод и фруктов с прибавлением к ним сахара (или меда) и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала. Такие сладкие кисели используются как третьи блюда, а также в качестве подливок к другим видам десерта.

КЛАФУТИ (с французского clafoutis) - Французский десерт, соединяющий в себе черты запеканки и пирога.

КЛЕЕВОЙ СИРОП- Сахарный сироп или сахаропаточный сироп, содержащий студнеобразователь.

КЛЕНОВЫЙ СИРОП - Сырьем для него служит сок молодых кленов, который уваривается до консистенции золотисто-коричневого сиропа. Кленовый сироп имеет более мягкий вкус, чем патока, но обладает такой же сладостью.

КОКТЕЙЛЬ(англ. Cocktail)- Охлажденные напитки, приготовленные путем смешивания и взбивания нескольких ингредиентов. Обычно сладкие коктейли готовят из молока, сливочного мороженого и соков/сиропов или свежих ягод. Коктейли бывают и алкогольные, разнообразят их ромом, ликерами или коньяком. Взбивают их в миксере или специальной емкостишейкере с добавлением льда.

КОМПОТ- Жидкое фруктовое десертное блюдо: смесь разного состава отваренных в подслащенной воде (жидком сиропе) фруктов (свежих или сухих). Компоты бывают трех видов: маседуаны, собственно компоты и узвары. В маседуанах отварные свежие фрукты и частично неотваренные кусочки свежих цитрусовых или ананасов смешиваются с небольшой частью отдельно приготовленного из других фруктов и остуженного густого сиропа, например, вишневого или клюквенного. Узвары — это компоты, где гуща сухофруктов и сахар преобладают, а воды очень мало, и она уваривается в ароматный сироп, но все варится недолго и на крайне медленном огне.

КОНДИТЕРСКИЙ ГЕЛЬ- Это глазурь на основе пектина, которую используют для глазировки фруктов, выпечки и тортов, а также как загуститель начинок и желе.

КОФЕ (от арабского «кахва»)- Зерна кофейного дерева, богатые ароматическими веществами и алкалоидами, в основном кофеином.

КРАХМАЛ (от нем. Kraftmehl — крепкая, сильная мука)- Мучнистое, сильное клеющее вещество ряда растений. В кулинарном и кондитерском деле применяют чаще всего картофельный, пшеничный и кукурузный крахмал, причем последний наиболее нежный. Крахмал идет для загущения киселей, фруктовых каш «(кисель, в котором сок заваривается вместе с фруктами), а также как добавка в лапшу (треть или четверть по отношению к пшеничной муке), в кондитерские изделия — печенье, торты, рахат-лукум. В соединении с другой мукой крахмал повышает хрупкость и жесткость изделий. В составе киселей усиливает их вязкость и безвкусность. Поэтому чем выше доля крахмала, тем больше должно быть употреблено пряностей, сахара, тем выше должно быть качество и концентрация фруктового сока, чтобы компенсировать отрицательное действие крахмала вкус.

КРЕМ- Пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахара, растительных жиров и (или) молока, и (или) продуктов его переработки, и (или) какао-продуктов, и (или) орехов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира более 35%.

КРЕМ-БРЮЛЕ - Десерт из заворного крема с карамельной корочкой.

КРЕМ ФРЕШ (creme fraiche)- Сметана 30% жирности с легким кисловатым привкусом. Приготавливается из сливок с добавлением бактериальных культур. Крем фреш является неотъемлемой составной частью деликатесных изделий французской кухни.

КРУАССАНЫ - Кондитерское изделие в форме полумесяца(рогалика).

КУНЖУТ, СЕЗАМ- Семена растения, которые содержат около 60% масла и служат главным компонентом турецкой ХАЛВЫ. На Востоке кунжут используется и как пряность.

ЛАТТЕ-АРТ - Это особое направление в искусстве, а также способ приготовления кофе, при котором на поверхности напитка при помощи метода вливания молока художник создает Свое оригинальное название данный способ приготовления кофе получил благодаря итальянским словам latte, что переводится как «молоко» и art -«искусство». В латте-арте используют не только молоко. Но также молочную пенку, которая также отлично подходит для создания на поверхности напитка разнообразных узоров, в том числе портретов, надписей или же цифр. Главным правилом латте-арта считается четкое следования пропорциям молока, а также кофе.

ЛИМОНАД- Название большой группы прохладительных напитков, имеющих разное сырье, но приблизительно сходный аромат и вкус лимона. Лимонад — первая по времени изготовления промышленным, массовым путем фруктовая вода. Большинство лимонадов приготавливаются при помощи ароматической лимонной эссенции и лимонной кислоты, с добавлением небольшого количества сахара и незначительного процента красителя (чаще всего — моркови); вода — газируется. Натуральные лимонады (домашние) приготавливаются из лимонной цедры, настоенной на спирту, натурального лимонного сока, кипяченой воды, небольшого количества куркумы или шафрана как красителя и сахара. Натуральные лимонады выдерживаются не менее суток на льду (в холодильнике), но не газируются.

ЛЬЕЗОН (от фр. liaison — связь, соединение)- Введение в полуфабрикат блюда связывающего, «склеивающего» пищевого продукта особым приемом. Льезонирующими продуктами обычно являются белок яичный или взбитое яйцо целиком, желатин, трагант, гуммиарабик, агар-агар, крахмалы.

МАЗАГРАН- Прохладительно- тонизирующий напиток, приготавливался домашним способом из натурального подслащенного кофе, на три четверти разбавленного кипяченой холодной водой со льдом. Напиток можно слегка подкислить лимоном. Иногда для аромата добавляли несколько капель коньяка.

МАКАРОН — Круглое миндальное печенье из двух половинок с кремовой прослойкой.

МАЛЬТОЗА- Солодовый экстракт промышленного изготовления. Употребляется для ускоренного приготовления кваса, домашнего пива. Может служить в качестве вкусовой добавки в тесто при выпечке хлеба.

МАРМЕЛАД-В точном переводе c французского тщательно приготовленное блюдо цвета яблок. Французские кондитеры заметили, что не все фрукты, а только некоторые, например, айва, яблоки, абрикосы, способны давать при уваривании массу, застывающую до твердого, немаркого состояния, в корне отличающуюся от варенья, что объясняется содержанием в них вяжущего вещества — пектина. Эти фрукты и были выделены для приготовления основы мармелада. Однако настоящий, хороший мармелад по-прежнему можно получить лишь из айвы, яблок и абрикосов, к основе которых обычно для ароматизации или изменения цвета единственным путем добавляются сливы, вишни, смородина и другие ягоды и фрукты.

МАСЕДУАН (фр. macedoine - по-македонски, т. е. всякая всячина, пестрота)- Блюдо из свежих и слегка отваренных фруктов, пропитанных ароматическими сиропами, содержащими ликер или коньяк, и мороженого —

пломбира. Часто фрукты, сильно охлажденные заранее, заливались специальным желе.

МАТЕ- Чайный напиток из цезмины парагвайской, популярный особенно в Южной Америке. МАТЕ — это высушенные листья южно-американских кустарников. МАТЕ — это зеленый чай из необработанных или коричневый — из обжареных или высушенных листьев. Он содержит мало дубильных веществ и почти не содержит кофеина и тем не менее оказывает необыкновенно освежающее действие.

МАФФИН — маленькое пирожное с разными вариантами начинки.

МАЦОНИ, МАЦУН- Грузинское и армянское наименование болгарского кислого молока или катыка, приготовляют из холодного мацони в смеси с водой прекрасный жаждоутоляющий напиток.

«МЕДИЦИНСКИЕ СИРОПЫ»- Условное профессиональное название кондитерских сиропов, получаемых в кондитерском деле не из традиционных продуктов (ягод, фруктов), а из «аптечного» сырья — трав, цветов, околоплодников.

МЕЛИ-МЕЛИ- Название густого сиропа, сваренного из айвового, реже дынного сока с сахаром и напоминающего внешним видом (по цвету, консистенции) мед.

МЕЛИС (дат. melis)- Кондитерское название сахарного песка с очень малым сечением кристаллов, не имеющего желтизны, применяемого, как правило, в кондитерском деле.

МЕРЕНГИ (фр. meringues — взбитые сливки)- Кондитерское изделие, напоминающее по составу пирожное безе и приготавливаемое без муки: из белков и сахара, с использованием в качестве начинки-прослойки взбитых сливок или варенья.

МОЛОЧНО-ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ-(или молочные коктейли)-Быстроприготавливаемые с помошью миксера напитки, холодные содержащие молоко и фруктовый (или овощной) сок, а также добавки меда, пряностей, улучшающие caxapa, общий вкус напитка.

МОНДАМИН- Кукурузный крахмал особо тонкой структуры — как пыль.

МОНПАНСЬЕ (фр. Montpensier)- Мелкие разноцветные леденцы (красные, зеленые, желтые, фиолетовые), обладающие выраженным ароматом (в

прошлом из-за примеси пряностей, ныне — соответствующих эссенций: грушевой, малиновой, вишневой, лимонной).

MOPC- Ягодный сок, как правило, разбавленный водой и слегка подслащенный. Название византийского происхождения: от «мурса» — «вода с медом», искаженное латинское «мульса». Чаще всего морс приготавливается из клюквы, но также и из таких ягод, как вишня, брусника, красная смородина, малина, ежевика, черемуха, терн, то есть либо слишком костистых, либо собираемых в больших количествах и требующих быстрой переработки.

MCTO- Древнерусский термин, аналог современного понятия «коктейль», означает сбитень, соединение двух или нескольких жидкостей, взбитых друг с другом.

МУЛЬ (фр. moule — форма)- Формочки из тонкой жести или толстой фольги для отливки в них желе, плотных киселей, бланманже, муссов. Указание в поваренных книгах «отлить в муль» означает разлить по формочкам только что приготовленный горячий кисель, желе и т. п.

МУСС (от фр. mousse — пена)- Сладкое десертное блюдо, приготавливаемое из какого-либо ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.), дающего вкус и название тому или иному муссу, и из вспомогательных пищевых веществ, способствующих пенообразованию и фиксации пенистого состояния мусса (желатина, агар-агара, яичных белков), а также из сахара (сахарина, меда, патоки), сообщающего блюду сладкий вкус или усиливающего его. Нежный десерт, имеющий консистенцию однородной густой пены.

НАПИТКИ -Термин, объединяющий чрезвычайно разнородные группы пищевых фабрикатов по их чисто внешнему признаку (жидкость).

НАПОЛНИТЬ (перевод французского термина remplir)- Кондитерский термин, означающий прибавить в тесто, помимо указанных в рецепте компонентов, также мелко колотого льда, чтобы сделать тесто тверже, лучше держащим форму при обработке, а после выпечки более воздушным.

НАРДЕК- Арбузный сок, уваренный до густоты хорошего меда и иногда называемый поэтому «арбузным медом».

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОРТ- Особый вид торта, который выпекается совершенно готовым и отличается простотой и быстротой приготовления в противоположность французской технике композиции тортов из заранее подготовленных сухих частей (бисквита, вафель), которые прослаиваются

или пропитываются кремами, сиропами, вареньем и покрываются кремом и глазурью.

НЕЖ (Ф-ЛЯ НЕЖ) (или нэж; фр. — a la neige). Сделать что-либо «а-ля неж», значит, довести до состояния «снежной пены», взбить пышно, добела и без остаточной жидкости, «твердо». Например, приготовить яичные белки аля неж, сливки а-ля неж и т.п. Для профессиональных поваров и кондитеров указание «а-ля неж» означает также применение специальной утвари — миксеров, без которых нельзя гарантировать требуемого качества.

НЕЙТРАЛЬНЫЙ- В кулинарной практике термин, означающий пищевой продукт, не дающий кислой реакции и, следовательно, не способный свертываться (коагулироваться), бродить при добавлении других пищевых продуктов или портить блюдо, вступая в реакцию с металлической посудой.

НЕКТАР- Мифический напиток богов древнегреческого Олимпа. Отсюда в переносном смысле нектар — это нечто особо вкусное, ароматное, приятное и жаждоутоляющее. Прямых указаний на то, из чего состоял нектар по представлениям античных писателей, нет. Имеются разные толкования: фруктовый сок или смесь фруктовых соков, цитрусовых; мед, разведенный виноградным вином и водой; сок граната, смешанный с медом. Также нектаром называют промышленно получаемые фруктовые соки неосветленного типа; отсюда торговые названия — персиковый нектар, сливовый нектар, яблочный нектар и т.д.

НЕРОЛИ - Померанцевая эссенция, употребляемая в кондитерском деле для отдушки печенья, тортов, придает характерный запах кондитерским изделиям.

НИГЕЛЛА- Семена растения (цветка), называемого обычно чернушка ввиду их полного сходства с маком (по внешнему виду). Обладают земляничным запахом и употребляются для придания блюду или кондитерскому изделию аромата земляники. Нигелла — ароматизатор, употребляемый в желе, муссах, компотах и мороженом.

HOBOT- Виноградный сахар в форме кристаллов — прозрачных или полупрозрачных.

ОБЛАКО (облачко, облачко розовое)-Горячее десертное блюдо, скомпонованное на основе соединения принципа приготовления французских безе и соложеников. Приготавливается только летом из малины или красной смородины. Для облака идет только свежая, нележалая ягода, свежие яйца.

ОРАНЖАД (от фр. orange — апельсин)- Напиток, аналогичный лимонаду, но приготовленный из апельсинов или с использованием готового апельсинового сока и цедры.

ОРЕХИ- Находят широкое применение в кулинарной практике в основном в кондитерском деле, а также в восточных соусах. Используются следующие виды орехов: лещина, фундук, грецкие, фисташки, миндаль, кешью, арахис. Орехи обязательны (то есть без них нельзя обойтись) в разных видах халвы, нуге, ореховых соусах. Основное правило в обработке сырых орехов: подсушивание ядер орехов, отделение внешней шелухи (иногда путем обваривания кипятком), вторичное обсушивание ошелушенных ядер и подготовка их к введению в кондитерское изделие: растирание или дробление.

ОРШАД -Миндальное молоко и напиток из миндального молока. Оршад приготавливается из сочетания сладкого и горького миндаля толчением с постепенным прибавлением воды, чтобы избежать замасливания при толчении. Полученная молокообразная масса вновь толчется два-три раза с прибавлением воды до состояния молока. Затем миндальное молоко процеживается, подслащивается сахаром и иногда дополнительно отдушивается розовой водой. Оршад используют как полуфабрикатароматизатор для ряда кондитерских изделий: кексов, куличей, тортов; а также для ароматизации десертных каш (манной, рисовой) и блюд из них.

ОТТЯЖКА- Прием, применяемый в кулинарии для осветления жидкостей: бульонов, соков, сиропов, желейных растворов для заливных и т.д. Оттяжка может быть сделана из яичных взбитых белков, которые вводятся в соответствующую жидкость и нагреваются вместе с нею, вбирая в себя все имеющиеся там примеси. Затем оттяжка вместе с пеной снимается и выбрасывается. Белковой оттяжкой пользуются во всех немясных блюдах.

ПАВЛОВА- Торт-безе со свежими фруктами.

ПАННА КОТА- Разновидность пудинга из сливок, сахара и ванили.

ПАРФЕ (от фр. parfait — безукоризненный, прекрасный)- Кондитерское изделие представляет собой сливки, взбитые с сахаром с добавлением ванили и замороженные.

ПАСТИЛА -Лакомство, основное условие то, чтобы плодовое сырье, составляющее ее главный компонент, обладало большим содержанием естественных желирующих средств, то есть пектинов.

ПАСХИ- Название невареных сладких блюд, главную часть которых составляет творог с прибавлением сливочного масла, яиц (сырых или одного вареного желтка), сметаны или сливок, сахара, меда, а также разнообразных ароматических и вкусовых пищевых материалов (изюма, цукатов, варений, орехов, ванили, корицы, цедры цитрусовых, эссенций - малиновой, земляничной, миндальной и т.д.)

ПАТОКА- Полуфабрикат при производстве сахара и крахмала на сахарных и крахмало- паточных заводах, полужидкая масса, по консистенции похожая на молодой жидкий мед. Различают белую патоку (крахмальную) и черную патоку (свеклосахарную). Патока используется как существенный компонент при изготовлении пряников, а также некоторых сортов хлеба. В пряниках патока усиливает характерную для этого вида изделий вязкость теста, сообщает и цвет, и вкус.

ПАХЛАВА- Популярное кондитерское изделие из слоеного теста с орехами в сиропе, широко распространенное в кухнях восточных народов.

ПЕЛАМУШИ - Блюдо грузинской кухни, густой кисель из виноградного сока и кукурузной муки.

ПИРОЖНОЕ- Сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой не более 150 г.

ПИШИНГЕР- Название составных вафельных тортов, которые целиком делаются из готовых полуфабрикатов и не выпекаются. Пишингеры делают из тонких, так называемых карлсбадских вафель, укладывая их в пять слоев. Обычные вафли можно использовать, но лишь для трех-четырех слоев.

ПЛОМБИР (от названия французского курорта Plombieresles-Bain.)-Мороженое, приготовленное из цельного молока или сливок с повышенным количеством яиц и с ароматическими добавками (ваниль, миндальная эссенция и т.п.).

ПТИ-ФУР (или петифюр; фр. petits fours)- Мелкое печенье из бисквитного теста разной формы (кружки, треугольнички), приготовленное с разными начинками с различно украшенной накладкой. Это своего рода ассорти из печенья, имеющего единую тестяную основу, но отличающегося по внешнему виду и отчасти по вкусу.

ПУДИНГ —Сладкое горячее блюдо, где основой являются взбитые белки, которые придают изделиям пышность и пористость.

РАХАТ-ЛУКУМ- Лакомство, представляет собой вареный с крахмальными или иными (агар-агар) загустителями фруктовый сок в сахарном сиропе с ароматизатором в виде розового масла. Он представляет собой почти несладкие (но обвалянные в сахарной пудре) полупрозрачные бесформенные кусочки крахмалистого вида, мягко упругие по консистенции и с едва условным ароматом роз.

РОЗОВАЯ ВОДА- Масло из лепестков розы, разведенное дистиллированной водой, применяется в изделиях из теста и фруктовых салатах.

САБАЙОН (фр. sabayon)- Кондитерское десертное блюдо-напиток. В основе его — взбитые желтки с сахаром, к которым затем добавляются какие-либо крепкие вина — мадера, ром и т.п., а также пряности — ваниль, корица, в зависимости от желания кондитера и характера вина; возможны и сабайоны, приготовленные с шоколадом (тертым) и молоком. В сабайонах должно быть тщательно соблюдено строгое соотношение между его частями, которое и придает определенную консистенцию всему блюду и влияет на его вкус.

САВОЯРДИ -Бисквитное печенье вытянутой плоской формы, сверху покрытое крупинками сахара.

САМБУК- Это воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков. Помимо белков, в рецептуру самбуков входят предварительно измельченные фрукты или ягоды, приправленные сахаром и специями.

СБИТЕНЬ- Горячий напиток, отвар нескольких пряностей и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром. Сбитень, это так называемые травяные чаи из липы, мяты, зверобоя.

СИРОП- Водный вскипяченный раствор сахара. Сиропы могут иметь разную густоту (определяется всегда особым сахарным термометром). Сиропы используют для быстрого подслащивания кондитерских блюд из рыхлого теста (баб, саваренов, бисквитов), подливок к отварным фруктам (кисловатым без подслащивания или нейтральным — яблоки, груши), либо применяются как добавки к десертным крупяным блюдам (манная и рисовая каши, буберты, блинчики и т.п.), а также для пропитки (в соединении с коньяком) различных тортов и печений.

СЛИВКИ- Самостоятельный пищевой продукт с особыми свойствами, применяются для создания взбивных кремов в кондитерском производстве, парфе и особенно для наполнения (начинки) различных изделий из вафель. Для взбивания пригодны только 25—30-процентные сливки.

СМОКВА- Суховатый мармелад, похожий на пастилу, но не битый, то есть не взбиваемый добела, а, наоборот, темного цвета, специально загущенный и без добавления белков, как пастила. Смоква — нечто среднее между мармеладом и пастилой, для нее характерны методы приготовления и того, и другого изделия, но лишь частично.

СМУЗИ- Коктейль-пюре из перетертых в блендере фруктов, ягод и овощей.

СОЛОД (мальтоза)- Богатый ферментами продукт, получаемый из ростков чуть-чуть пророщенного зерна, чаще всего — ячменя и ржи. Солод — непременный компонент при производстве пива и квасов.

СОЧЕНЬ- Кулинарный термин, обозначающий раскатанный пласт любого теста (кондитерского и простого), независимо от его величины и толщины. Этот термин употребляется, к сожалению, не всегда и в ряде случаев подменяется словом «лист» или блин», что совсем неправильно и, главное, неудобно, так как этими же словами обозначаются одновременно и другие понятия в кулинарной практике, — а именно: лист как основа для выпечки, кондитерский или пирожный лист (металлический), а слово «блин» и вовсе относится к готовому изделию определенного состава и вкуса.

СТАБИЛИЗАТОРЫ- Смеси мелкого сухого порошка, которые используют изготовлении кремов базе взбитых растительных на сливок, обогащенных разными вкусами. Разнообразить продукт помогает их ароматизация, готовые изделия приобретают великолепный вкус и богатый аромат. Среди наиболее распространенных изделий можно выделить стабилизаторы малиновым, сметанным, творожным, cшоколадным, сливочным, клубничным, лимонным и йогуртовым вкусом.

СУФЛЕ (от фр. souffle — пышный, воздушный пирог)- Взбитые в пену полужидкие или тонко растертые в пудру пищевые продукты. Суфле чаще всего делают из яиц с разными ароматическими добавками, и поэтому в меню ресторанов под суфле понимаются только взбитые белки с различными добавками и крем из них.

ТИРАМИСУ- Десерт с сыром Маскарпоне, алкогольной или кофейной пропиткой.

ТОРТЫ- Разновидность сладких пирогов. Само слово «торта» означает поитальянски — скрученность, извилистость и имеет в виду замысловатые извилистые украшения кремом, которые делаются поверх тортов. Торты это обычно крупные (иногда очень крупные — до метра в диаметре) кондитерские изделия в форме низкого цилиндра или имеющие эллипсовидную, прямоугольную, треугольную и даже пирамидальную и коническую форму. Общим внешним признаком для тортов является их декоративно обработанная поверхность, для чего применяются разные, несходные в кондитерском отношении способы, имеющие общей целью создать креативное изделие.

ФЛИПП – фруктовый коктейль с яйцом.

ФОНДЮ- Ломтики фруктов или выпечки, которые окунают в расплавленный шоколад.

ФРАППИРОВАТЬ (от фр. frapper)- Международный поварской термин, означающий «охладить то или иное блюдо, пищевое изделие или напиток с целью достигнуть улучшения его вкуса перед едой».

ЦЕДРА- Внешняя тонкая цветная кожица плодов цитрусовых растений, очищенная от белого, рыхлого подстилающего ее слоя. Цедра снимается обычно острым ножом спиралью и затем просушивается в сухом помещении на открытых поверхностях, прикрытых бумагой (для втягивания лишней влаги). После сушки цедра смалывается в порошок (или толчется) и в таком виде хранится. Единицей меры цедры являются чайные ложки. Цедра носит наименование плода, с которого ее снимают: лимонная, апельсиновая, померанцевая, грейпфрутовая. Применяется в основном в кондитерских изделиях и сладких блюдах.

ЧАЙ- Пищевой продукт, представляющий собой молодые листья постоянно вегетирующего растения (кустарника или дерева), называемого Tea chinensis, прошедшие сложную механическую и физио-биохимическую обработку (завяливание, скручивание, ферментацию, обжаривание, сушку), в результате которой получается сухой чай нескольких типов — черный, зеленый, красный, желтый, зеленый кирпичный, черный кирпичный. Сухой чай всех типов превращается в напиток путем заваривания свежевскипяченной водой.

ЧАК-ЧАК- Кондитерское изделие, представляет собой мелкие, как кедровые орехи, кусочки сдобного пресного теста на воде, вначале испеченные, как печенье в духовке, а затем сваренные в сахаре или иногда в меду.

ЧИЗКЕЙК- Запеканка из сыра с различными дополнительными ингредиентами.

ШАКЕР-БУРА- Кондитерское изделие, представляющее собой сухую орехово-сахарную начинку, заключенную в вафельную оболочку (две половинки полусферической яйцеобразной формы).

ШАРЛОТ (ШАРЛОТКА)- Коктейль-пюре из перетертых в блендере фруктов, ягод и овощей. Фруктовая часть в шарлотах чаще всего состоит из яблок, как наиболее дешевого, распространенного и быстро приготавливаемого продукта, но может быть и из груш, айвы, слив, ананасов.

«**ШЕРБЕТ**» (часто также «щербет»). Неграмотное торговое наименование молочных и фруктовых помадок, смешанных с орехами и спрессованных в брикет-батоны.

ШЕРБЕТ-СУУ -Простая вода, вскипяченная с сахаром — сахарный сироп.

ШЕРБЕТЫ- Восточные напитки, приготавливаемые на основе натуральных соков (или в виде исключения — настоев) ягод и фруктов, которые и дают наименование каждому шербету: лимонный, вишневый, малиновый, гранатовый и т.д. Шербеты подаются холодными, иногда со льдом; служат прохладительными летними напитками во время обеда.

ШОКОЛАД- Готовое кондитерское изделие, приготовленное на базе какаопорошка, с добавлением других ингредиентов, улучшающих вкус и аромат придающих более шоколада, также ему приятную, консистенцию. Шоколад — удобная основа для придания запаха и вкуса раз-, личным десертным блюдам (киселям, бланманже, желе, муссам, суфле, кремам) и широко употребляется в пирожных, тортах как добавка к тесту, в пропитках и в кремах и для непосредственного украшения шоколадными пластинами и фигурами. Недостаток шоколада — его слишком одинаковый, «направленный» и потому однообразный вкус, который сразу «подчиняет» себе любое изделие, в котором шоколад применяется. Побеление (посерение) поверхности шоколада в плитках, а также повышение его сухости и твердости — показатель испорченности продукта

ШТРУДЕЛЬ (струдель; нем. Strudel смерч, скрученность, воронкообразный вихрь)- Штрудель приготавливается из вытяжного теста, что и указывает на его юго-восточное происхождение, и именно благодаря этому (поскольку для него не требуется дрожжей) данное изделие получило распространение торговле (оно черствеет, В не выпекается). Другая черта, привлекшая внимание кондитеров к штруделю, это возможность на базе одного и того же теста варьировать вкус изделия, меняя его начинку.

ЭЙД, Ade- Тип коктейлей, сервированных в высоком бокале со льдом и украшенных ломтиками фруктов. Для приготовления используются лимонный сок или сок лайма, спиртные напитки и содовая вода.

ЭКЛЕР (от фр. eclair — блеск, т.е. намек на блестящую поверхность пирожных, покрытых глазурью). Распространенный вид пирожного из заварного теста, продолговатой закрытой формы, наполненного кремом (сладким или иногда солоноватым) и покрытого глазурью (шоколадной) или кувертюром..

ЮКОН ДЖЕК, Yukon jack- Полусладкий крепкий канадский ликер из апельсиновых корок, трав и канадского виски. Содержание спирта - 50%.

Заключение

Краткий терминологический словарь по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, предназначен для работы студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

В кратком терминологическом словаре содержатся основные термины и их определения, которые способствуют увеличению объема знаний студентов в области современной кулинарии при изучении профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, что способствует к выпуску высококвалифицированных специалистов.

Краткий терминологический словарь разработан в соответствии с программой, и с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

Список литературы

- 1. Кулинария Н.А. Анфимова,-М.: Изд.центр « Академия», 2010.
- 2. Технология продукции общественного питания :Учебное пособие-М.П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская.- М.: ДеЛи плюс,2013.
- 3. Кулинария. И.Г.Мальчикова, Н.Н.Мурадова. М.: Инфра-М, 2012.
- 4. Повар. Л.Г.Шатун, О.Г.Шатун. Росто н/Д: Феникс, 2012
- 5. Справочник повара. А.Т.Васюкова. М.: «Дашко и Ко», 2012.
- 6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие. М.: Академия, 2012.
- 7. Солдатенков Д. Современный ресторан. –М.: Новый формат, 2010.
- 8. Справочник технолога общественного питания. М.: Экономика, 2010
- 9. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебцродинформ, 2010.
- 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Академия, Л.З.Шильман,2012