



ALCĂTUITORI:

**AURICA CHIRSANOVA
CORALIA BABCENCO**

Suport didactic pentru viitorii bucătari

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

Modulul 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

Studiind acest modul vei fi capabil să:

- argumentezi importanța bucatelor dulci și băuturilor în alimentație;
- caracterizezi bucatele dulci;
- caracterizezi băuturile fierbinți și reci;
- specifice materia primă utilizată la prepararea bucatelor dulci;
- explici modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci;
- completezi fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor fierbinți și reci;
- caracterizezi utilajele, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea băuturilor fierbinți și reci;
- calculezi cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor fierbinți și reci;
- selectezi vasela, ustensilele necesare pregătirii bucatelor dulci și băuturilor fierbinți și reci;
- organizezi ergonomic locul de muncă.

Importanța bucatelor dulci în alimentație



Dulciurile de bucătărie sunt preparate culinare care se pot servi pe parcursul zilei, astfel ele se servesc ca desert la dejun sau la cină, la gustarea de la ora 10.00 sau la ora 17.00. Servite la sfârșitul mesei acestea conferă senzația de sățietate. Dulciurile de bucătărie au rolul de a completa valoarea nutritivă necesară pentru 24 de ore, aducând organismului uman un plus de **glucide** atât simple (de exemplu: *zaharoza*, *glucoza*, *fructoza*) cât și compuse (de exemplu: *amidon*), **proteine** valoroase din ouă și lapte, grăsimi ușor asimilabile din smântână, frișcă, **substanțe minerale și vitamine**, în proporție mare din fructe și pomușoare.

Datorită gustului dulce, savuros pe care îl au și aspectului deosebit și atrăgător, dulciurile de bucătărie sunt preparate foarte solicitate de către toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate chiar și în diferite diete și regimuri alimentare.

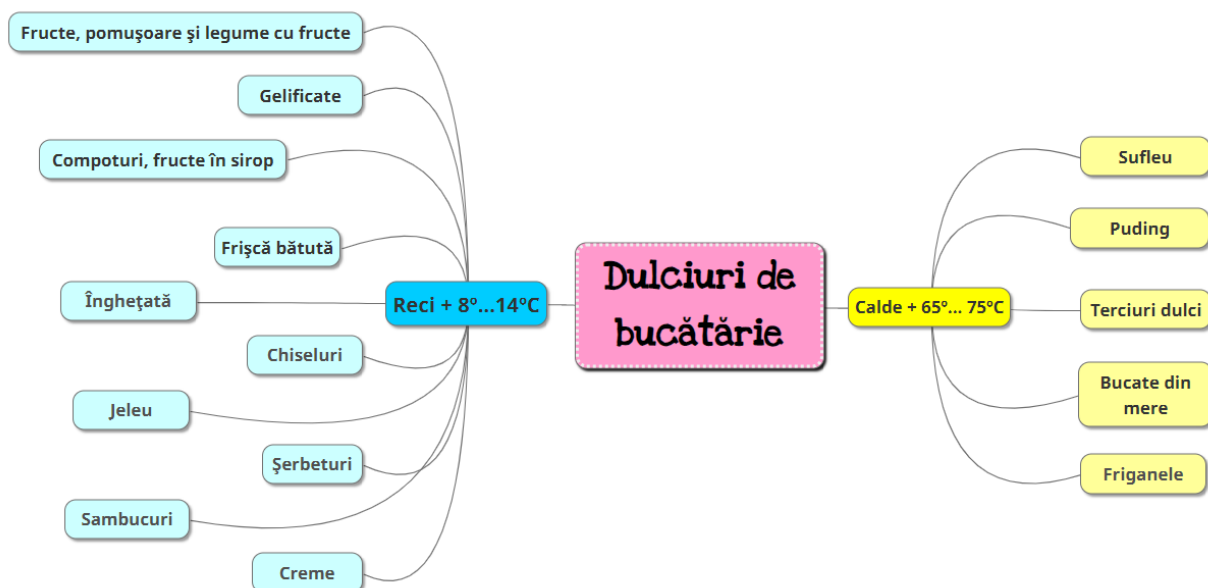


Însă conținutul mare de glucide al dulciurilor de bucatarie impune consumarea în mod rațional, cunoscut fiind faptul că excesul de glucide în organism se transformă în lipide, care se depun și favorizează apariția obezității și a diabetului.



Clasificarea bucatelor dulci

Sortimentul bucatelor de bucătărie este foarte mare și variat. Totuși această grupă de bucate poate fi clasificată. Cea mai cunoscută clasificare este după temperatura de servire după cum este prezentată în schema de mai jos.



Materii prime utilizate la pregătirea dulciurilor de bucătărie

Materiile prime folosite în mod frecvent la pregătirea dulciurilor de bucatarie sunt: zahar (tos, farin), lapte, oua, smantana, unt, frisca, crupe, faina, fructe, pomușoare, coloranti, arome etc.



De calitatea acestor materii prime depinde, în mare masura, calitatea produselor finite. De aceea, verificarea calitatii materiilor prime trebuie realizată cu mare atenție și multă responsabilitate. Se va ține cont că unele bucate dulci se prepare fără tratament termic. Acest fapt, impune respectarea condițiilor sanitar- igienice cu mare strictețe. Totodată, la prepararea dulciurilor de bucatarie se folosesc numai materii prime de cea mai buna calitate.

MATERII PRIME:

DE BAZĂ: fructe/pomușoare proaspete, uscate, conservate, siropuri, sucuri, extracte de fructe și pomușoare;	SUPLIMENTARE: frișcă, smântână, unt, ouă, lapte, crupe etc;	GUSTATIVE: cacao, stafide, nuci, sare de lămâie etc;	GELIFIANTE: amidon, gelatină, agar-agar, pectină;	AROMATIZANTE: vanilină, scorțișoară, nucșoară, răzătură de citrice etc;
---	---	--	---	---

Verifică cunoștințele:

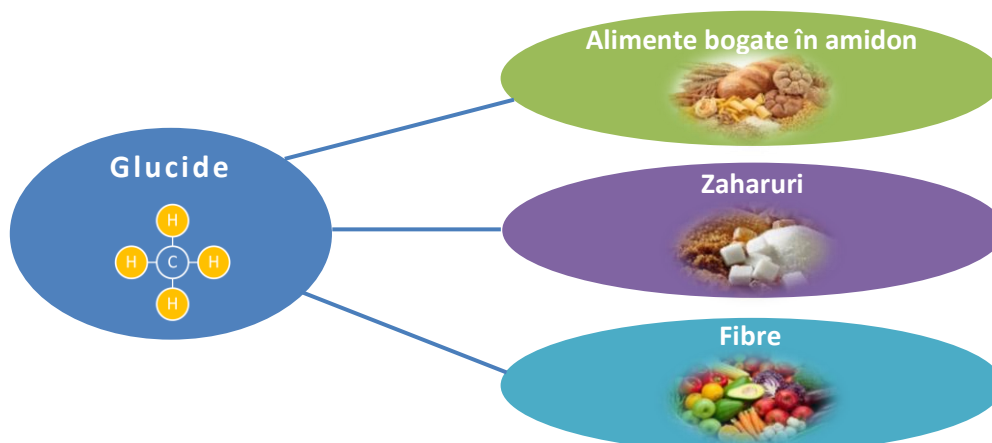


1. Descrie importanța bucatelor dulci în alimentație.
2. Argumentează materiile prime principale utilizate la prepararea bucatelor dulci.
3. Explică clasificarea bucatelor dulci.

Modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci



Glucidele sunt principala sursă de energie, cea mai importantă materie organică de pe pământ. În calitate de carbohidrați este: **pâinea, cerealele, cartofii, legumele, fructele și unele produse vegetale**. Pentru glucide sunt caracteristice proprietățile de a se carameliza și capacitatea de a se fermenta.



Temperatura poate produce numeroase modificări fizice și chimice la nivelul tuturor constituenților alimentari. Uneori aceste modificări pot fi pozitive, altele pot cauza probleme de sănătate, dar și de calitate a preparatelor pregătite.

Sub acțiunea căldurii uscate, glucidele se caramelizează (formând o masă de culoare brună la suprafața produselor) sau pot realiza combinații cu proteinele (reacția Maillard), împiedicând folosirea acestora. În procesul de prelucrare a materiei prime, glucidele sunt supuse unor modificări chimice esențiale. Sub influența temperaturilor ridicate de +110...+2000°C modificările chimice ale zaharurilor simple conduc la apariția culorii respective a produselor alimentare.

Degradarea termică a zaharurilor se poate produce prin două căi majore diferite de reacție: reacția Maillard, care are loc în prezența aminoacizilor, și caramelizarea, care are loc când zaharurile simple sunt încălzite la temperaturi ridicate. Degradarea termică a glucidelor duce la formarea compușilor volatili, nevolatili cu aspect brun, gust amar și miros specific. Procedeele tehnologice care provoacă modificarea termică a glucidelor sunt: *prăjirea, uscarea, coacerea, concentrarea*.



Caramelizarea este denumirea comună a unui grup de reacții care apar când carbohidrații sunt expuși la temperaturi ridicate. Această reacție este influențată de pH și de concentrația de zahăr. Caramelizarea este un proces fizico – chimic complex de descompunere termică a glucidelor prin deshidratarea lor și formarea unui număr de molecule de apă.

Brunificarea anumitor bucate/preparate culinare este frecvent întâlnită în timpul pregătirii și procesării care implică căldură. Fenomenul se numește brunificare nonenzimatică și trebuie diferențiat de brunificarea enzimatic-catalitică, care are loc de obicei la fructele sau legumele proaspăt tăiate la temperatura camerei.

Verifică cunoștințele:



1. Indică modificările glucidelor în timpul preparării bucatelor dulci.
2. Descrie procesul de caramelizare la tratamentul termic.

Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor reci și calde

Fișă tehnologică - este un document care conține informații despre ingredientele unui fel de bucate și despre modul în care acesta este preparat.

Fișa tehnologică conține următoarele informații:

Denumirea preparatului culinar și destinația utilizării fișei tehnologice respective

Cantitatea și denumirea materiei prime a preparatului culinar

Normele de consum a materiilor prime exprimate în masă *brută* și *netă*, precum și normele de ieșire a semipreparatului și bucatelor gata

Procesul tehnologic de preparare

Caracteristicile de calitate

Reguli de finisare și servire

Fișele tehnologice constituie un element de documentație normativă, incluzând pe lângă etapele tehnologice de pregătire a bucatelor, cerințe privind calitatea materiei prime utilizare și siguranța procesului de pregătire a acestor bucate. Termenul pentru care sunt elaborate fișe tehnologice se stabilesc de către conducătorul întreprinderii. Fiecare cartelă tehnologică trebuie să posede număr și să se pastreaza în întreprindere fiind semnată de persoanele responsabile.

Fișa tehnologică cuprinde informații referitoare la:

- caracteristicile reperului supus prelucrării (denumire, material, masa, numărul desenului de execuție, numărul de bucăți pe produs etc.);
- desfășurarea operațiilor tehnologice, și datele principale pentru executarea acestora (secția sau atelierul, utilajul sau locul de munca, echipa de lucru, timpul normat, indicații tehnologice);
- schița piesei sau schițele operațiilor principale.

În cazul producției de unicate și de serie mică, fișa tehnologică este principalul document după care se execută produsele sau componentele acestora. Modelul fișei tehnologice este arătat mai jos.

Întreprindere _____ or. Chișinău				
FIȘA TEHNOLOGICĂ Nr. _____				
Denumirea preparatului _____				
Rețeta nr. _____				
Denumire materie primă	Cantitatea			
	1 porție		10 porții	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
TEHNOLOGIA PREPARĂRII				
CARACTERISTICILE DE CALITATE				
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> _____ * (semnătruta) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> _____ * (semnătruta) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> _____ * (semnătruta) </div> </div>				

* Fișa tehnologică este semnată de persoanele autorizate în funcție de organigrama UAP.

Utilaj (frigider, storcător de fructe) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor dulci

Prepararea bucatelor dulci se realizează în **secția bucate reci și calde**. La pregătirea dulciurilor de bucătărie se utilizează cazanele de plită cu volum mic, cratițe și tigăi, tave, site, linguri și alt inventar.

Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea dulciurilor de bucătărie

Pentru pregătirea bucatelor dulci în cadrul unităților de alimentație publică este recomandat următorul echipament tehnologic:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • plită electrică • masă de lucru • paletă de masă plastică • cuțit pentru îndepărtarea codiței și tăierea fructelor • strachină pentru fructele curățate și tăiate | <ul style="list-style-type: none"> • strachină pentru spălarea fructelor • cratiță de 1 l pentru fierberea compotului • lingură • pahar • sită |
|---|---|

Zona prevăzută pentru prelucrarea termică a produselor se dotează cu următoarele echipamente tehnologice:

- pentru fierbere/brezare - se instalează plite
- pentru prăjire - tigăi, friteuze, cuptor de prăjit.

Zonă pentru finisarea produselor după prelucrarea termică se amenajează în apropierea aparatelor termice. Aici se instalează mese de lucru pentru porționare, aranjarea bucatelor pe platou sau pe farfurie. Pentru prepararea bucatelor dulci este nevoie, de robot universal (cu mecanism de schimb), storcător de fructe, dulap frigorific și echipament tehnologic (castroane, farfurii, cuțite, tocătoare, teluri, pahare gradate, razatori, strecuratori, mixer, linguri de lemn, soriere).



Verifică cunoștințele:



1. Enumeră echipamentul tehnologic recomandat la prepararea bucatelor dulci.
2. Argumentează importanța zonei pentru finisarea produselor după prelucrarea termică.

Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor dulci

Secția destinată preparării dulciurilor de bucătărie este dotată cu mobilier și utilaje specifice operațiilor de prelucrare, din care fac parte: plite electrice, friteuză, cuptor electric, tigaie basculantă, robot universal, stelaje, dulap pentru materiale, dulap cald pentru veselă, masă caldă, chiuvetă cu două cuve, cântar de masă, mese pentru lucru, lavoar pentru spălat pe mâini.

Indiferent de modul de amplasare al utilajului este necesar de respectat unele recomandări practice:

- alimentarea cu apă - lavoarele, cuvele se amplasează de-a lungul peretelui, astfel ca surplusul de apă să fie ușor înlăturat prin țevile de scurgere verticală;
- iluminarea naturală cuptoarele, cazanele, tigăile și alte utilaje cu camere de lucru trebuie amplasate în așa mod, încât la deschiderea ușii să se vadă bine interiorul;
- pentru a nu reduce din lumina naturală în urmă condensării aburilor pe geam, nu se recomandă amplasarea în apropierea geamurilor a aparatelor termice;
- utilajul tehnologic poate fi instalat pe podea sau poate fi suspendat.

Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde

Normele igienico-sanitare includ un șir de reguli, care trebuie respectate de către toți lucrătorii întreprinderilor de alimentație publică. Conform cerințelor sanitaro-igienice lucrătorii sunt obligați să treacă controlul medical obligatoriu cel puțin odată în an, rezultatele cărui sunt înregistrate în fișele sanitare personale. Lucrătorii secțiilor de producere până a începe lucrul obligatoriu își fac duș după, îmbracă echipamentul curat de lucru care trebuie să acopere hainele personale. Părul trebuie să fie strâns sub bonetă sau basma/batic. Măinile trebuie bine spălate cu săpun și dezinfectate.



În cazul când muncitorul părăsește temporar secția de producere în diverse scopuri, obligatoriu va dezbrăca echipamentul de protecție. La revenirea în secția de producere neapărat va spăla și dezinfecta mâinile și va îmbrăca echipamentul.

Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a bucatelor dulci.

Pe parcursul acestor etape se vor respecta următoarele reguli specifice normelor igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor dulci:

- concentrația soluțiilor de dezinfectare a ouălor murdare;
- temperatura și durata tratamentelor termice;
- concentrația soluțiilor de igienizare a vaselor, ustensilelor, utilajelor;
- starea tehnică a utilajelor, vaselor și a ustensilelor de lucru, precum și igiena suprafețelor de lucru;
- starea de igienă a spațiilor de prelucrare și depozitare a materiilor prime, semipreparatelor și produselor finite;
- starea tehnică a vaselor și a ustensilelor de servire, precum și igiena spațiilor de servire.

Pentru toate operațiunile cu impact asupra igienei și, respectiv, asupra siguranței alimentare a produsului finit, se vor stabili proceduri și instrucțiuni specifice care să asigure o operare corectă și eficientă pentru eliminarea sau reducerea contaminărilor.

Se vor întocmi fișe de monitorizare și control care vor avea obligatoriu o rubrică pentru semnătura persoanei responsabile pentru monitorizare și o rubrică pentru verificare (control). Încălcarea

normelor igienico-sanitare la diferite etape a procesului tehnologic pot duce la următoarele consecințe:

- la etapa de recepționarea materiilor prime - verificarea caracteristicilor calitative ale materiilor prime și ingredientelor prin analiză senzorială și loturilor neconforme sau acceptarea lor, în funcție de tipul de contaminare și de gradul de risc;
- spălarea și curățarea legumelor și fructelor –insuficientă eliminarea a contaminanților fizici și biologici;
- alegerea și fasonarea cărnii - insuficientă eliminare a contaminanților fizici;
- spălarea și dezinfectarea ouălor murdare-insuficientă eliminare a contaminanților fizici și biologici;
- spălarea materiilor prime - insuficientă eliminare a contaminanților fizici și biologici;
- cernerea materiilor prime pulverulente - insuficientă eliminare a contaminanților fizici;
- filtrarea / strecurarea bulioanelor, supelor- insuficientă eliminare a contaminanților fizici;
- fierberea semipreparatelor - insuficientă distrugere a contaminanților microbiologici;
- călirea legumelor pentru bulioane și supe - insuficientă distrugere a contaminanților microbiologici;
- spălarea recipientelor, veselei, ustensilelor și a dispozitivelor utilizate în spațiile de preparare - insuficientă eliminare a contaminanților fizici, chimici și biologici.

Verifică cunoștințele:



1. Descrie regulile normelor igienico-sanitare în secția de preparare a bucatelor dulci.
2. Care pot fi consecințele în cazul încălcării normelor igienico-sanitare?

Fructe și pomezi proaspete. Forme de tăiere, ornare și servire



FRUCTE ȘI POMUȘOARE

Fructele și pomezi se servesc coapte pe deplin, naturale sau presărate cu zahăr, sau ornate cu frișcă spumată.

Fructele și pomezi se așază în fructiere sau platou pentru servirea grupului de consumatori, în farfurie de desert sau cremieră pentru servirea individuală a consumatorului.

Fructele proaspete și pomezi sunt utilizate proaspete, pentru decorarea produselor de cofetărie și prepararea umpluturilor:



Piersici si caise: ambele fructe sunt folosite de cofetarii profesioniști pentru a face dulcetuuri și paste de fructe, prăjituri, tarte, ș.a. Se pot servi cu mere, banane, cireșe și căpșuni. Acestea adaugă o aromă inovatoare prăjiturilor, înghețatelor și milkshake-urilor. După ce au fost spălate se desfac în două, patru, șase, opt și se înlătură sîmburii. Fructele conservate, pireul de caise/piersice, dulceața sau gemul se folosesc ca umplutură și la împodobirea pateurilor de fructe, toturilor și prăjiturilor. Caisele uscate (cu sau fără sîmbure) după prelucrarea termică se folosesc ca umplutură, miezul dulce al caiselor este folosit în loc de migdale la prepararea prăjiturii cu migdale, precum și la decorarea produselor gata.

Portocalelele, mandarinele și lămâile sunt acoperite cu o coajă aromată, folosită pe larg la aromatizarea produselor de patiserie. Coaja se înlătură cu ajutorul unei mașini speciale sau manual cu rozătoarea. Portocalele și mandarinele, după ce au fost curățate minucios, se desfac în felii și se folosesc pentru ornarea torturilor și prăjiturilor, de asemenea pentru a contrabalansa dulceața și pentru a oferi un gust acid și plăcut produsului final. Sucul de lămâie se folosește pentru înacrirea umpluturilor, cremelor și pastilelor. Sunt folosite la fabricarea de tarte, jeleurii, înghețate, cofetărie și multe varietăți de deserturi. În acest fel se folosesc atât fructele citrice confiate, cât și cele proaspete.

Banana: acest fruct tropical superb este adesea servit cu multe feluri de ciocolată, precum și alături de căpșuni sau zmeură. Se folosesc la tarte, prajituri, brișe, deserturi cu caramel și înghețată.

Ananașii proaspeți și conservați se folosesc pentru înfrumusețarea prăjiturilor și torturilor. La ananas se taie părțile de sus și de jos, se înlătură coaja și măduva tare, apoi ananasul se taie inele, se mărunțește. Siropul de la ananașii conservați se folosesc la însiroparea pandișpanului și aromatizarea cremelor și pastilelor.

Perele cu miez fin se taie și apoi se folosesc pentru înfrumusețarea produselor de patiserie. Din perele, ce se răsferb bine, se prepară magiun și gem, iar din fructele ce se răsferb rău- dulceață și fructe zahariste.

Strugurii și vișinele sunt folosite pentru ornarea produselor gata dar și ca ingredient al umpluturilor.

Merele- ce au o aromă plăcută și o consistență fină a miezului se folosesc în stare proaspătă pentru umplutură și ornarea prăjiturilor, toturilor, etc. Din mere acre, ce se răsferb bine, se prepară gem, magiun și pireu pentru umplutură, iar din mere ce se răsferb rău- dulceață și fructe zahariste. Merele funcționează bine cu crema de patiserie și fructele uscate precum nucile, migdalele sau fisticul în produsele de cofetărie. Tarta cu mere sau pandișpanul cu mere sunt unele dintre cele mai populare prăjituri din întreaga lume datorită amestecului lor perfect de aciditate și dulceață.

Căpșunele după ce se înlătură codițele se folosesc la îdecorarea articolelor de cofetărie. Din căpșune se prepară de asemenea, pireu pentru umplutură sau se stoarce suc, folosit pentru aromatizarea cremelor și jeleurilor.

Caracteristica și sortimentul compoturilor

Compotul este poate cel mai popular aliment și în mod sigur printre cele mai sănătoase. Compotul se regăsește în bucătăria multor popoare fiind foarte popular toamna și iarna. Foarte ușor de preparat, compotul poate avea gusturi nebănuite în funcție de combinațiile pe care le alegi. Originile compotului de fructe sunt învăluite în negura timpului de vreme ce numeroase culturi obișnuiesc să consume acest fel.



Compotul este nu doar gustos dar și foarte sănătos. Compotul poate adăuga vitaminele ce lipsesc în timpul sezonului rece și poate avea și alte proprietăți curative. Compotul de corcodușe este purgativ, răcoritor și tonifiant în timp ce compotul de gutui este ideal, având cele mai puține calorii, compotul de coacăze roșii conține o multitudine de vitamine, iar compotul de piersici îmbunătățește digestia și întărește sistemul imunitar.

Compoturile se prepara din fructe proaspete, uscate si congelate.

Sortimentul de compoturi:

- Compoturi din fructe si pomusoare proaspete.
- Compoturi din fructe uscate.
- Compoturi din fructe si pomusoare congelate fara zahar.
- Compoturi din fructe conservate.

Cerinte fata de calitate:

- Siropul trebuie sa fie transparent, cu gust si miros de fructe, potrivit de dulce, cu un gust acrisor (daca s-au folosit pomusoare acre-coacaza, visine etc.).
- Fructele si pomusoarele trebuie sa fie moi, inasa nu rasfierte ori alterate.



Nu se admite folosirea fructelor si pomuşoarelor putrede ori viermanoase.



COMPOTURI

Compoturile reprezintă deserturi preparate din fructe /pomușoare (proaspete, uscate, conservate, congelate) fierte în sirop de zahăr .

Compoturile pot fi preparate din într-un singur fel de fructe/pomușoare sau din câteva feluri de fructe/pomușoare (Asorti).

Aprecierea calității compotului după indicii de calitate

Siropul din compoturi trebuie să fie transparent, cu gust și miros concentrat de fructe, în măsură dulce, cu gust plăcut, puțin acriu (dacă s-au folosit pomușoare acre — coacăză, vișină ș.a.).

Defectele principale:

- siropul este dulce, dar fără aromă și gust de fructe (lichidul a fost vărsat și a fost adăugat siropul);
- gustul este slab pronunțat (s-a încălcat rețeta sau s-a infuzat puțin după fierbere);
- parte din fructe este răsfiartă, iar forma altora s-a păstrat, la fund este un sediment mat (toate fructele au fost introduse în sirop în același timp, dar nu succesiv, în dependență de durata de fierbere);
- se nimeresc codițe, semințe de mere și pere, sîmburi de prune și caise proaspete (au fost rău alese și curățate fructele).



Dozarea componentelor se face prin cântărire (fructe, zahăr) sau volumetric pentru apă.

Prelucrarea preliminară a fructelor constă în spălare în bloc, în jet de apă rece, pentru cele cu masă mică, sau individual pentru cele cu masă mare, îndepărtarea codițelor la cireșe, vișine, a sîmburilor la caise și piersici. Fructele sămânțoase se curăță de coajă, se îndepărtează casa seminală și se taie în felii.

Operațiile de curățare și tăiere se execută cu ajutorul cuțitelor cu lamă inoxidabilă, pentru a se evita închiderea la culoare a fructelor în contact cu lama cuțitului. În același scop, fructele, după

prelucrarea preliminară, se introduc imediat în apa de fierbere, deoarece în contact cu aerul se oxidează la suprafață.

Fierberea se recomandă a fi făcută prin introducerea fructelor în apă clocotită, iar timpul de fierbere să fie scurtat la maximum prin folosirea de vase sub presiune. În felul acesta se reduc la minimum pierderile în vitamine și substanțe minerale. Fructele congelate se pun la fiert direct în apă clocotită, în stare înghețată. Aromatizarea se face prin adaos de vanilină sau zahăr vanilat, iar în unele cazuri, suc de lămâie. Compoturile se servesc reci, în compotieră.

Verifică cunoștințele:



1. Clasifică compoturile după temperatura de servire.
2. Descrie sortimentul compoturilor.
3. Argumentează cerințele de calitate la prepararea compoturilor.

Caracteristica și sortimentul chiselurilor

Chiseluri pot fi considerate toate felurile de mâncare de desert, dulci cu consistență gelatinoasă pregătite pe bază de amidon-făină, care are rol de îngroșător și care au în calitate de adaosuri gustative fructe proaspete, fierte și uscate, pomușoare, pireuri și sucuri de fructe-pomușoare, lapte, ceai, cafea, cacao, ciocolată, nuci, de asemenea condimente și rareori unt și ouă (albuș sau gălbenuș de ouă) separat. Cele mai răspândite chiseluri sunt din pomușoare proaspete. Pomușoarele proaspete au o suprafață netedă, uscată de o culoare și un gust corespunzătoare acestui fruct sau pomușoare. Se admit fructele și pomușoarele răskoapte.

Procesul tehnologic de pregătire a chiselurilor

Pregătirea fructelor - fructele se aleg, se înlătură codița și se spală în apă curgătoare potabilă.

Etapele obtinerii chiselului:



1. Scurgerea sucului din pomușoarele alese - pomușoarele se trec prin sită sau tifon,



sau pot fi pisate minuțios într-un vas inoxidabil cu un pistil de lemn ori să fie trecute prin pasatrice. Sucul scurs se toarnă într-o veselă de porțelan și, acoperindu-l cu un capac, se pune la rece.

- 2. Pregătirea fierturii din masa de pomușoare** - pireul de pomușoare se acoperă cu apă fierbinte (1:5), se fierbe la foc încet 10-15 min. și se strecoară compotul obținut.



- 3. Pregătirea siropului** - în fiertura de pomușoare obținută (1/5 din volum este răcit și se utilizează pentru dizolvarea amidonului) se adaugă zahăr, se aduce la fierbere.
- 4. Pregătirea amidonului** - în dependență de densitatea chiselului pregătit (dens, mediu, lichid sau sos de chisel) se utilizează cantități diferite de amidon.

Norma de amidon la 1 l de apă, suc, pireu sau alte lichide la fierberea chiselurilor:

Tipul chiselului	Componența
Dens	75-90 g, sau 1 lingură de masă de amidon de cartofi la 1 pahar de lichid
Mediu	45-55 g amidon de cartofi, sau 1 lingură de desert la 1 pahar de lichid
Lichid	40 g amidon de porumb (sau 20 g de amidon de cartofi), sau 1 linguriță de ceai la 1 pahar de lichid*
Sos de chisel	25 g amidon de porumb la 1 pahar de lichid

Din amidonul de porumb se obține un gel foarte fin, netransparent. De aceea, acesta se utilizează numai pentru pregătirea chiselurilor din lapte. Amidonul se dizolvă în modul următor:

O parte din fiertura strecurată (1/5 din volum) se răcește și se dizolvă în aceasta 45 g de amidon de cartofi. Amidonul dizolvat se strecoară.

- În locul fierturii poate fi folosită apa rece.
- În caz de necesitate poate fi adăugat mai mult zahăr.

Amidonul de porumb este de două ori mai slab decât cel de cartofi. La prepararea amidonului de cartofi e necesară doar aducerea la fierbere, pe când în cazul amidonului de porumb trebuie să se fiarbă încă 5 minute.

- 5. Amestecarea chiselului fierbinte cu pireul** - la fiertura dată în clocot se adaugă amestecându-se amidonul dizolvat, din nou se aduce la fierbere și se adaugă sucul scurs.
- 6. Răcirea chiselului și prezentarea** - chiselul gata se răcește și se toarnă în pahare câte 150-200 g. și se presoară deasupra cu zahăr-pudră.



Chiselurile dense după răcire pot fi turnate în mai multe straturi: un strat de chisel de pomușoare, un strat de chisel de lapte, un strat de chisel de ciocolată

Aprecierea calității chiselului după indicii de calitate

Chiselurile de fructe-pomușoare, pregătite din sucul scurs (de răchițele, afine, coacăză ș.a.), trebuie să fie transparente păstrând colorația, gustul și aroma sucurilor de pomușoare, iar chiselurile din fructe pisate pot fi turbure și culoarea lor poate varia puțin.

Chiselurile dense trebuie să aibă o consistență densă, să-și păstreze forma, să nu se împrăștie; cele semilichide - consistența smântînei dense.

Principalele defecte:

- chiselul este lichid (a fost răsfierat sau s-a adăugat puțin amidon)
- chiselul din sucurile scurse nu are aroma, culoarea și gustul pomușoarelor proaspete (sukul a fost clocotit și nu adăugat în formă crudă la sfîrșitul procesului de preparare)
- chiselurile de lapte au miros de lapte ars, lipsește aroma de vanilină
- prezența cocoloșelor (amidonul nu a fost fierat corect)
- chiselul din sucuri și siropuri este turbure (a fost păstrat mult timp, s-a utilizat amidon de porumb)
- la suprafața chiselului dens s-a eliminat apă (a fost păstrat timp îndelungat)
- prezența peliculei la suprafață (nu s-a presurat zahăr înainte de răcire)
- în chiseluri și fructele pisate nimeresc particule mari (au fost prost pisate)
- chiselul de răchițele are o colorație violetă (a fost fierat într-un vas de aluminiu)



Verifică cunoștințele:



1. Indică ce sunt chiselurile.
2. Descrie etapele obținerii chiselurilor.
3. Argumentează cerințele de calitate la prepararea chiselurilor.

Caracteristica și sortimentul jeleurilor

În vocabularul de specialitate jeleurile sunt produse zaharoase de forme variate. Consistența jeleurilor este fermă dar elastică iar masa este translucidă, limpede ori matisată.

Materia primă din care se obțin se numește tot jeleu și este produsă din suc ori pulpă de fructe cu adaos de zahăr care se fierbe până se îngroașă și capătă consistență de gel; acest produs, foarte bine cunoscut în tradiția gastronomică românească, poartă denumirea de *peltea* și era preparat îndeosebi din mere și gutui, foarte bogate în pectină. Cuvântul peltea este binecunoscut în țările balcanice, în Grecia și Turcia, unde desemnează același produs zaharos. Servirea peltelei se face la fel ca în cazul dulceții, însoțită de apă rece, după rigori în mare parte uitate.

Jeleurile realizate industrial se fabrică prin adăugarea unor aditivi de gelifiere (gelatine, pectine etc.) care au rolul să producă efectul de gel mai repede, deci mai economic. Jeleurile de cofetărie-patiserie se fabrică din sucuri, siropuri sau piureuri de fructe, în care de regulă se adaugă produse de aromatizare (vin, lichior), dar și agent de gelifiere (gelatină etc.), turnate în forme și lăsate să se închege la rece, apoi finisate prin pudrare cu zahăr și diverse arome; sunt considerate deserturi orientale fine.



În calitate de desert, jeleurile sunt valoroase pentru că sunt dulciuri care nu conțin foarte mult zahăr, dar mai conțin minerale, foarte necesare organismului.



Pentru o familiarizare cu problematica celor mai utilizați agenți de gelifiere, prezentăm în continuare unele elemente privind gelatina și pectina.

Jeleg cu fructe conservate



JELEUUL

Reprezintă o compoziție gelatinoasă, forma corespunde vasului în care a fost pregătit.

Se prepară din fiertură de fructe /pomușoare, sucuri, siropuri, extracte, lapte, etc.

Consistența și densitatea jeleului depinde de temperatura și cantitatea de gelatină.

Jeleurile pot fi preparate dintr-un singur fel de compoziție, stratificat din câteva feluri de compoziții pentru jeleg, sau în formă de mozaic.

Gelatina este o substanță solidă translucidă, incoloră sau ușor gălbuie, fără miros și aproape fără gust. Se obține prin fierberea îndelungată a unor țesuturi animale (țesut conjunctiv – piele), țesut osos, cartilagii, îndeosebi de la: porcine, bovine, cabaline și pești. În materie de etichetare, în țările europene este considerată un ingredient și nu un aditiv și nu este indicată printr-un cod E, deși are rezervat codul E441 pe care unele țări ne-europene îl menționează pe etichetele alimentare ca aditiv de gelificare.



Din punct de vedere chimic constituie un șir de aminoacizi (glicină, prolină, alanină, valină ș.a.), unii esențiali (nesintetizabili în corpul omenesc), alții neesențiali (aceștia pot fi sintetizați în corpul omenesc). Circa 98% din compoziția uscată a gelatinei este constituită din aminoacizi. La nivelul actual al cunoașterii gelatinei, se știe că este un produs hipocaloric (100 g gelatină asigură doar 62 kcal).

Pentru utilizare în industria alimentară, gelatina se condiționează sub formă de foi, granule sau pudră: pentru unele utilizări, este necesară aducerea la stare de gel coloidal prin dizolvare în apă caldă (max. 50 C; peste această temperatură pierde proprietățile de gelifiere), iar pentru alte utilizări se folosește direct în stare de granule sau pudră (ruladele de carne sau cele de cofetărie sunt mai ferme preparate în acest fel).



În produsele dietetice se adaugă pentru a simula grăsimea și gustul, fără să adauge calorii. Cantități mari de gelatină se folosesc pentru limpezirea băuturilor fermentate și a sucurilor. Gelatina nu este doar agent de gelifiere, ci și agent de îngroșare, stabilizator, agent de texturare pentru o gamă largă de produse din carne, iaurturi, margarină, gemuri și alte conserve de fructe, jeleuri, produse de cofetărie-patiserie etc.

Pectina (în limba greacă, *pektos* înseamnă *coagulat*) este un polizaharid prezent în pereții celulelor primare ale plantelor terestre, fiind abundentă în părțile non-lemnoase ale plantei, îndeosebi în coaja și miezul fructelor și în frunze. A fost cercetată la începutul secolului al XIX-lea și extrasă, la început, din fructe citrice. În timpul coacerii fructelor, pectina este descompusă de enzime specifice, determinând înmuierea țesuturilor (deci fructele bine coapte au mai puțină pectină).



În procesul de digestie umană, pectina se leagă de colesterol în tractul gastrointestinal și diminuează absorbția de glucoză, limitând astfel nivelul colesterolului în sânge. Pectinele sunt bogate în acid galacturonic. Gelurile din pectină amidată sunt termo-reversibile (încălzită și apoi răcită se solidifică din nou), spre deosebire de pectina convențională care rămâne în stare lichidă. Aceste proprietăți asigură utilizarea lor selectivă în practică. Pectina este un polizaharid fragil, intrând în proces de depolimerizare prin încălzire moderată în mediu ușor acid sau neutru, comportament valorificat larg

în operațiunile de bucătărie, obținând astfel frăgezirea texturii legumelor.

Pectina se comercializează sub formă de pulbere (culori variate, de la alb la maro deschis); în unele țări, pectina este disponibilă și sub formă lichidă (soluție sau extract).

Verifică cunoștințele:



1. Clasifică jeleurile după metoda de preparare.
2. Descrie rolul gelatinei la prepararea jeleurilor.
3. Argumentează beneficiile utilizării pectinii la prepararea jeleurilor.

Caracteristica și sortimentul șerbetului (mousse), sambuk-ului, cremelor



ȘERBETUL

Se deosebește de jeleu prin aceea că produsele pregătite se bat într-o compoziție puhavă, afinată, poroasă.

În rest șerbetul se pregătește la fel ca și jeleul.

Șerbetul poate fi preparat cu crupe de griș ca substanță de îngroșare (în loc de gelatină).

Etapele preparării șerbetului:

1. **Pregătirea gelatinei** - gelatina se acoperă cu apă fiartă rece (la cantitatea dată se adaugă 80 porții de apă) și se lasă să se umfle 1,5 -2 ore, apoi se fierbe la foc încet până se dizolvă complet. Gelatina dizolvată se strecoară.
2. **Pregătirea materiei prime pentru șerbet:**
 - **răchițele și fragi.** Pomușoarele se aleg și se spală. Din pomușoarele alese și spălate se obține un suc, care se păstrează la rece. Terciul obținut se acoperă cu apă caldă și se fierbe 5-8 min. Fiertura se strecoară.
 - **din citrice.** Portocalele, mandarinele se aleg, de pe ele se rade coaja. Apoi se taie în jumătate și se extrage sucul din ele.

Prepararea șerbetului din:

- **din răchițele și fragi.** În fiertura strecurată se adaugă zahăr, se dă în clocot, se elimină spuma, apoi se adaugă gelatina pregătită, amestecând până la dizolvare, din nou se aduce până la fierbere. Siropul preparat se răcește până la 30 - 40 °C și se bate până compoziția de vine o masă pufoasă. Masa obținută se toarnă repede în forme și se pune la rece.

- **din citrice.** Coaja de portocale se acoperă cu apă fierbinte, se fierbe 5 - 6 min, se strecoară. În fiertură se adaugă zahăr, gelatina pregătită, se unește cu sucul extras de portocale sau mandarine, se răcește și se bate, apoi se toarnă în forme și se pune la rece.

Etapele obtinerii serbetului:



Prepararea sosurilor pentru șerbet

Sos de răchițele. Răchițele se aleg, se spală și se stoarce sucul. Peste pulpa rămasă se toarnă apă fierbinte și se fierbe 5 - 8 min, apoi se strecoară. În fiertură se adaugă zahăr și iarăși se dă în clocot. Concomitent amidonul se diluează cu apă fiartă și răcită sau fiertură de pomușoare răcită. În siropul fierbinte se toarnă amidonul strecurat și amestecând, se aduce la fierbere. Apoi se adaugă sucul extras anterior.

Sos de fragi. Fragii se aleg, se înlătură pedunculul, se spală, se presară cu zahăr și se pun la rece pentru 2-3 ore pentru a se elimina sucul, apoi se fierbe 15-20 de min. Sosul gata se răcește.

Frișcă bătută. În vas curat și rece se toarnă frișca răcită sau smântână și se bate până se obține o spumă densă, pufoasă și stabilă. În frișcă sau smântână se adaugă amestecând continuu zahăr pudră.

Sos de coniac. Ouăle se freacă cu zahăr, se adaugă la ele lapte, lapte condensat cu zahăr și apă fiartă. Amestecul se încălzește până la 85-90°C, se țin la temperatura dată 10min, apoi se răcește și se adaugă coniac.

Sirop de zahăr. Zahărul se dizolvă în apă fierbinte, soluția se strecoară și se fierbe amestecând continuu. La finele fierberii se adaugă sare de lămâie și se răcește.

Prezentarea și servirea preparatului

Înainte de servire formele cu șerbet se scufundă pe câteva secunde în apă caldă (2/3 din înălțime), ușor se scutură și se eliberează din ele.

Șerbetul din răchițele se porționează și se servește în cremiere sau vase și se stropește cu sos de răchițele (rețeta №841) sau sirop natural de fructe sau pomușoare (20 g de porție).

Șerbetul din fragi se porționează și se servește în cremiere sau vase și se stropește cu sirop de fructe și pomușoare sau cu sos de fragi sau frișcă bătută sau separat lapte fiert răcit



Serbet



Sambuc - unul dintre minunatele deserturi, aerisite, luminoase, gustoase și utile. Mâncarea este pregătită simplu, decorează orice masă festivă. Se bucură de plăcere de către copii și adulți. Acest desert gelat se bazează pe albușuri de ou biciuite, zahăr și fructe zdrobite și fructe de pădure. Puteți adăuga vanilină, scortişoară sau alte mirodenii ca gust.



Sambucul reprezintă șerbet din pireu de fructe cu albuș de ou. Pentru a bate albușurile ele se separă de gălbenuș cu acuratețe. Chiar cea mai mică particulă de grăsime împiedică la baterea acestuia. De aceea vesela în care se bat albușurile, telurile și organele de lucru ai mașinii de bătut trebuie să fie spălate minuțios. Cu cât mai mult se bat albușurile, cu atât mai mici devin bulele de aer, iar pereții acestora devin mai subțiri și mai puțin elastici.

În urma baterii excesive masa de albuș devine mai dură, mai friabilă și se distruge ușor.

Albușul bine bătut își păstrează forma și se ține pe tel. Spuma devine mai stabilă, dacă se adaugă acizi.

Etapele preparării sambucului:

Pregătirea gelatinei - gelatina se acoperă cu apă fiartă rece (la cantitatea dată se adaugă 80 porții de apă) și se lasă să se umfle 1,5 - 2 ore, apoi se fierbe la foc încet până se dizolvă complet. Gelatina dizolvată se strecoară.

Pregătirea fructelor pentru sambuc:

- **Merele** spălate se curăță de casa seminală, **prunele** se eliberează de sâmburi și se așază pe o tavă ami adâncă, setoarnă puțină apă și se coc în rolă,apoi se răcesc și se pasează.
- **Caisele** se eliberează de sâmburi, se toarnă peste caise apă, se fierb până devin moi,apoi se pasează, obținându-se pireu.
- **Curaga** preventiv se macerează, apoi se fierbe și se pasează.

Pregătirea sambucului - în pireul obținut se adaugă zahăr,albuș de ou (înpireu de caise se adaugă și sare de lămâie) și se bate la rece până se obține o masă pufoasă.

Jelatina pregătită se pune pe marmită, amestecând,se dizolvă deplin și se strecoară, apoi în jet subțire se toarnă în masa bătută, amestecând repede și continuu cu telul.

Compoziția obținută se toarnă în forme și se răcește.

Prezentarea și servirea preparatului. Înainte de servire formele cu șerbet se scufundă pe câteva secunde în apă caldă (2/3 din înălțime), ușor se scutură și se eliberează din ele.

Sambucurile se servesc ca și șerbeturile. Sambucul de caise poate fi stropi cu sos de caise (rețeta nr.838) - 20 g per porție.



SAMBUCUL

Se prepară din pireu de fructe cu adaos de albușuri spumate de ouă crude.

În rest sambucul se prepară la fel ca și șerbetul și jeleul.



CREMA

Reprezintă un desert care se pregătește din frișcă grasă nu mai jos de 35% de grăsime, smântină sau amestec dulce de ouă-lapte (liezon), bătut pînă la formarea spumei înfoiate și stabile cu adaos de gelatină.

Verifică cunoștințele:



1. Descrie etapele preparării șerbetului.
2. Argumentează procesul tehnologic de preparare a sambucului.
3. Explică regulile de pregătire a gelatinei pentru prepararea sambucului.

Caracteristica și sortimentul bucatelor dulci calde

Aceste dulciuri au valoare alimentară ridicată, determinată de conținutul mare în glucide simple (zahăr din zahăr, lactoză din lapte) și poliglucide (Amidon din grâu și orez), proteine din lapte și cereale, grăsimi, vitamine și substanțe minerale din lapte și cereale. Tratatul termic aplicat pentru obținerea acestor preparate este fierberea; fapt pentru care conduce la o digestie ușoară și un grad mare de asimilare.

Dulciuri de bucatărie pe baza de ouă și lapte

Sunt foarte apreciate de consumatori, datorită aspectului deosebit pe care îl prezintă. Ele conțin în proporție mare proteine din ouă și lapte.

Preparatele din această grupă frecvent utilizate în unitățile de alimentație publică sunt: lapte de pasăre și crema de zahăr caramel.

Pentru a obține produse de calitate ouăle trebuie să fie proaspete și încălzite la temperatura camerei.



FRIGANELE DULCI

Reprezintă un desert pregătit din felii de pâine înmuiate în liezon dulce și prăjite.

Se servesc cu fructe/pomuşoare proaspete/conservate și sos dulce de fructe.



MERE COAPTE

Se prepară cu diferite umputuri (miez de nucă, orez fiert cu stafide, mire de albină, zahăr, etc.) și fără.

Merele pot fi coapte în aluat foietaj.

Budinci

Budincile sunt dulciuri de bucătărie care se obțin din crupe sau paste făinoase, lapte, unt, ouă, zahăr, fructe, brânzeturi. Sunt preparate foarte nutritive care, pe lângă factorii nutritivi din crupe, paste făinoase, lapte, zahăr, întâlnim factorii nutritivi din ou - alimentul cu cea mai mare valoare biologică.

Procesul de prelucrare termică aplicat la obținerea lor este coacerea în cuptor sau fierberea pe baie de apă în vas acoperit (tot în cuptor), când sunt servite ca preparate dietetice. La coacerea budincilor au loc o serie de procese fizice, chimice, coloidale și microbiologice în componentele acestora, care au ca rezultat transformarea compoziției în produs finit. Cele mai importante transformări sunt suferite de amidonul din crupe sau paste făinoase și din proteinele în lapte, produse lactate, ouă.

Obținerea unor produse cu structură pufoasă și cu digestibilitate ușoară este determinată și de adăugarea albușului de ou bătut spumă în compoziția de budincă. Proteinele precipitate prin batere înglobează masa lor particule foarte fine de aer, care măresc volumul produsului și îl afinează.



Budincile se obțin în vase speciale rotunde sau ondulate pe margine și cu mijlocul gol. Coacerea se face în cuptor încălzit, până la ușoara rumenire a suprafeței produsului, fără a deschide ușa cuptorului în primele 10-20 min, pentru a nu-și pierde afânarea. După coacere, produsul se scoate din cuptor, se acoperă și se lasă încă 10-15 min (să aburească), după care se răstoarnă pe un platou. Se pot servi și în forma de coacere. Se servesc calde sau reci, însoțite de diferite siropuri de fructe sau sosuri dulci calde.

Sufleuri

Sufleurile sunt dulciuri de bucătărie, asemănătoare budincilor, cu structură mai pufoasă datorită unei cantități mari de albuș bătut spumă, adăugat în preparate, ceea ce determină o afânare

pronunțată a acestora. Sufleul se servește imediat ce a fost scos din cuptor chiar în gratenul (tambal) în care a fost pregătit, așezat pe suport de hârtie dantelată.

Sufleurile sunt preparate cu valoare nutritivă mare și ușor de digerat. Sufleul cel mai solicitat în unitățile de alimentație publică este „sufleul de vanilie”. Prelucrarea termică prin coacere a sufleurilor se realizează la temperatură progresiv crescândă până la 160-180°C, fără a deschide ușa cuptorului în timpul coacerii. La coacere, în componentele sufleului apar aceleași transformări ca și la budinci, ele influențând calitățile nutritive, gustative și digestibilitatea preparatului.



Sufleurile de fructe sunt produse hrănitoare, apreciate în special de micii consumatori, sunt formate din trei componente de bază:

- piureu din fructe (care dă și denumirea sufleului);
- element de legare și mărire a consistenței;
- element de afânare (albușul de ou).

Piureul de fructe se obține din fructe crude sau prelucrate termic prin fierbere sau înăbușire. Uneori se pot menține fructele întregi (cireșe, vișine) după ce au fost scurse de zeamă. Elementul de legare și mărire a consistenței este diferit și poate fi: gălbenuș, pesmet, miez de franzelă trecut prin razătoare, biscuiți pisați sau cremă de lapte.

Elementul de afânare este calculat funcție de cantitatea de piureu de fructe și anume: 2-3 albușuri la 100 g piureu este elementul care se adaugă ultimul în compoziție, prin amestecare foarte lejeră.



MERE ÎN ALUAT PRĂJITE

Se prepară din mere tăiate ineluse, se înmoaie în aluat lichid (klear) și se prăjesc în cantitate mare de grăsime.

La servire se presară cu zahăr farin.



ȘARLOTĂ DE MERE (BANANE)

Se prepară din pâine uscată tăiată felii înmuiată în liezon dulce, așezate în 2 sau mai multe straturi alternativ cu umplutură din mere tăiate cubușoare sau felii subțiri, amestecate cu zahăr.

Șarlota se coace în rolă, se porționează, se sevește cu sos dulce. Șarlota poate fi preparată din aluat pandișpan.

Condiții de calitate a dulciurilor de bucatărie pe baza de ouă și lapte.

Pentru laptele de pasare bulgărie de albus trebuie să fie egali ca dimensiune, pufoși, bine fierti, de culoare albă; sodoșul de consistență lejeră, omogen; aspect de tăiat, fără aglomerări, bine strecurat, gust dulce, specific componentelor folosite.

Crema de zahăr galben se prezintă sub forma unui coagulum compact, omogen, fără goluri de aer în secțiune, să-și păstreze forma dată de vasul în care s-a prelucrat termic, iar prin tăiere să nu se sfărâme; acoperită la suprafață cu un strat fin de sirop, format prin dizolvarea zahărului caramel; trebuie să aibă gust dulce specific componentelor folosite.

Defecte, cauze, remedieri

Defectele dulciurilor pe baza de cereale și lapte sunt determinate de calitatea necorespunzătoare a componentelor folosite și din nerespectarea procesului tehnologic.

Defectele care pot să apară mai des sunt:

- Miros de afumat, cauzat de neamestecarea continuă în timpul fierberii. Acest defect poate fi remediat dacă se observă imediat, prin trecerea preparatului în alt vas, fără să se răzuie porțiunea prinsă de pe fundul vasului.
- Aglomerări în compoziția grisului cu lapte, datorită turnării dintr-o dată a unei cantități prea mari de gris; se remediază prin strecurare.
- Consistență necorespunzătoare, prea densă sau prea fluidă determinată de dozarea incorectă sau tratamentul termic necorespunzător.
- Componente insuficient pătrunse termic din cauza timpului prea mic sau din cauza folosirii unei cantități prea mici de lichid.
- Gust defermentat, datorită pastrării îndelungate la temperatura ridicată; nu se poate remedia.
- Defectele acestor preparate sunt generate îndeosebi de nerespectarea tehnologiei specifice
- Bulgar de albuși inegali, din cauza portinării necorespunzătoare, neafinați datorită folosirii ouălor reci sau baterii insuficiente, **aceste defecte nu se pot remedia.**
- Crema caramel se sfărâma prin rasturnare sau la tăiere, datorită nerespectării cantității din rețetă sau rasturnării în stare caldă.

- In sectiune, crema de caramel prezinta goluri de aer, datorita baterii oualor cu zahar in loc de amestecare, sau fierberii la cuptor in clocote (fara baie de apa sau la temperatura prea ridicata).
- Siropul de caramel are gust amar datorita depasirii punctului de caramelizare a zaharului (Zahar ars).

Defectele care apar la crema caramel nu poate fi remediate, fapt care implica o atentie deosebita in timpul prepararii.

Transformari ce au loc in timpul prepararii dulciurilor de bucatarie

La prelucrarea preliminara apar pierderi cantitative mici prin indepartarea impuritatilor din orez si spalarea pudrei de la suprafata bobului, considerate neglijabile.

In timpul fierberii amidonul din crupe absoarbe o cantitate apreciabila de lichid, marindu-le considerabil volumul.

Transformari care apar in timpul obtinerii dulciurilor de bucatarie pe baza de oua si lapte. In timpul prelucrării preliminare a componentelor nu apar pierderi de materie prime, nici cantitative, nici calitative. Prin baterea albusului, in contact cu aerul acesta coaguleaza formand pelicule fine care retin o cantitate mare de aer, formand o spuma a carei stabilitate creste prin adaugare de zahar si prin tratament termic.

În timpul tratamentului termic, proteinele de ou coaguleaza ingloband in masa coagulului componentele din reteta. Zaharul prin incalzirea uscata, caramelizeaza, apoi se dizolva, formand siropul de caramel. Aceste transformari confera preparatelor proprietati gustative deosebite si o digestibilitate usoara.

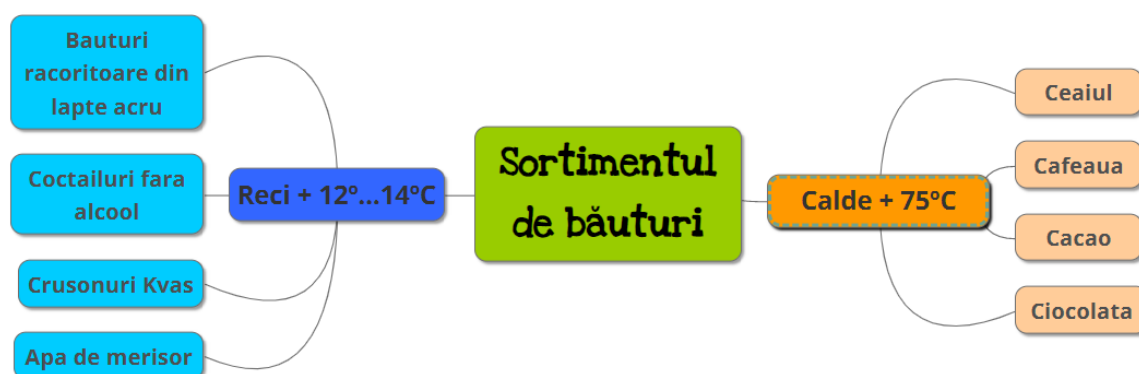
Verifică cunoștințele:



1. Descrie sortimentul bucatelor dulci calde.
2. Indică ce sunt budincile.
3. Caracterizează sortimentul bucatelor dulci.
4. Argumentează cerințele de calitate la prepararea bucatelor calde dulci.

Importanța băuturilor fierbinți și reci în alimentație

Clasificarea băuturilor fierbinți și reci



Băuturile, ca un component important al alimentației, servesc atât la pregătirea hranei, cât și la potolirea setei, fiind utilizate în alimentația cotidiană, dar și la ocazii legate de tradiții și obiceiuri.

Băuturile pot fi diferențiate conform produselor din care sunt făcute, tehnologiilor, vârstei, anotimpului și clasificate în câteva categorii: **răcoritoare, nealcoolizate** etc.

În categoria băuturilor tradiționale răcoritoare nealcoolizate reci utilizate de populația din Moldova intră – apa, laptele dulce, alte lichide lactate, compotul, sucul; dar și fierbinți – ceaiul, iar mai târziu cafeaua, lapte cu cacao, ciocolată fierbinte. Cvasul sau braga de casă este cunoscută în Moldova încă din secolul al XIV-lea ca o băutură răcoritoare, ce se pregătește pentru mesele de sărbătoare și rituale. Au existat și meșteri brăgari care se ocupau de prepararea acestei băuturi în târgurile Moldovei medievale.

Produse lactate

Crescători de animale, moldovenii, au folosit și folosesc produsele lactate ca hrană și băutură. Ele constituie a doua băutură ca importanță. Din categoria băuturilor lactate tradiționale face parte laptele dulce crud și fiert, laptele acru, chișleagul, laptele covăsit etc. Astăzi în industria alimentară este o mare varietate de produse lichide lactate, utilizate de consumatori.



Compotul

Atât pentru mesele de fiecare zi, cât și pentru cele de sărbătoare este folosit: compotul din fructe proaspete, uscate, cel din struguri și pomușoare, sucul de struguri, fructe, roșii, care servesc ca băutură răcoritoare. Compotul și sucul sunt pregătite fie în condiții casnice, pentru consum intern, fie în sistemul industrial, pentru comercializare.

Băuturi preparate din ierburi

Studiile demonstrează că moldovenii n-au prea băut ceai din frunze de ceai. În cazuri de boală au consumat băuturi preparate din ierburi (sunătoare, mușețelul, mentă etc.) sau din crenguțe de vișin, zmeură, coacăză etc. Ceaiul tradițional pentru chinezi și a altor popoare asiatice a intrat în uz mai târziu. Consumul de cafea s-a extins mai recent. Astăzi acestea din urmă sunt prezente mai des la masă, în familiile ce locuiesc la oraș, cât și în cele mai tinere de la sate.

Cafeaua face parte din rutina de zi cu zi a multor oameni, indiferent dacă este savurată dimineața pentru a furniza energie sau după – amiază. Pentru majoritatea oamenilor, o ceașcă fierbinte de cafea este o plăcere reconfortantă și aromată.



Această băutură provine din semințele sau boabele extrase din fructele arborelui de cafea. Atunci când se toarnă apă fierbinte peste aceste boabe uscate, prajite și măcinate, se obține băutura apreciată de milioane de oameni la nivel mondial.

Boabele de cafea nu sunt numai gustoase, dar și mai conțin cantități de **elemente minerale**, cum ar fi: magneziu, potasiu și niacină (cunoscută ca vitamina B3). Evident, conțin cafeină, care poate reduce oboseala și poate îmbunătăți capacitatea de concentrare.

De asemenea, studiile asociază cafeaua cu mai multe beneficii pentru sănătate ceea ce pune accent pe **importanța** ei în alimentația oamenilor. Desigur că fără adaosuri ea este mai naturală și mult mai benefică, totuși depinde de scopul în care aceasta este întrebuițată, iar pentru o mică satisfacție și alinare sufletească se pot utiliza toate elementele care vor oferi gust și aroma plăcută.

Verifică cunoștințele:








1. Descrie sortimentul băuturilor calde.
2. Indică sortimentul băuturilor răcoritoare.




Caracteristica sortimentului de preparate și materia primă necesară pentru prepararea băuturilor

Odată cu modernizarea Industriei Alimentare și combinarea diferitor arome și gusturi, s-au elaborat o mulțime de **băuturi pe bază de cafea**, mult mai noi și mai bogate în materii prime, astfel încât savurarea acestora să aducă nu doar beneficii, ci și o plăcere deosebită. Sortimentul preparatelor culinare analizate și anume băuturile pe bază de cafea.

Sortimentul de băuturi pe bază de cafea

No.	Denumirea băuturii	Aspectul exterior al preparatului	Materia primă
1	Cafea turcească		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea măcinată → Apă → Zahăr
2	Caffe Latte		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Apă → Lapte → Sirop de ciocolată → Boabe de cafea

3	<i>Irish</i>		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Americano → Apă → Irish Whiskey → Frișcă (bătută) → Zahăr brun → Cacao (pudră)
4	<i>Cappuccino Vegan</i>		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Apă → Lapte de migdale → Sirop de cocos → Scorțișoară (pudră)
5	<i>Affogato cu lapte condensat și nuci</i>		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso Americano → Apă → Înghețată cu lapte condensat → Nuci (uscate) → Sirop de tiramisu
6	<i>Frappe cu mentă și cuburi de cafea</i>		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Apă → Lapte → Ciocolată amăruie → Miere → Înghețată de vanilie → Esență de vanilie → Mentă (frunze) → Sirop de ciocolată
7	<i>Raf cu lavandă</i>		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Apă → Frișcă (lichidă) → Zahăr → Flori de lavandă

8	Cafea cu marshmallow		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Americano → Apă → Lapte → Ciocolată cu lapte → Marshmallow → Sirop de brownie
9	Cafea sărată cu caramelă		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea Espresso → Apă → Lapte → Floricele de porumb (caramelizate) → Sos caramel cu sare → Sirop de popcorn
10	Cafea Dalgona		<ul style="list-style-type: none"> → Cafea măcinată → Apă → Lapte → Zahăr → Boabe de cafea → Mentă (frunze)

Sortimentul și caracteristica materiei prime

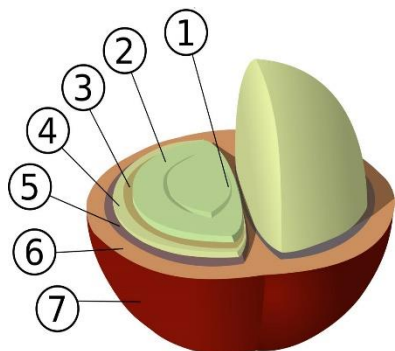
Pentru realizarea băuturilor pe bază de cafea se utilizează o gamă variată de materii atât prime, cât și auxiliare. Materiile prime de bază au drept scop de a le oferi băuturilor o consistență corespunzătoare, pe când materiile prime auxiliare, utilizate în cantități mai mici, joacă un rol în ornarea produsului culinar finit.

Sortimentul materiei prime de bază și materiei prime auxiliare

Materia primă de bază	Materia primă auxiliară	
Cafea măcinată	Boabe de cafea	Ciocolată cu lapte
Cafea Espresso	Zahăr	Cacao (pudră)
Cafea Espresso Americano	Zahăr brun	Scorțișoară (pudră)
Apă	Miere	Înghețată de vanilie
Lapte	Sare	Esență de vanilie
Lapte de migdale	Sirop de ciocolată	Nuci (uscate)
Frișcă (lichidă)	Sirop de tiramisu	Mentă (frunze)
Frișcă (bătută)	Sirop de brownie	Flori de lavandă
Irish Whiskey	Sirop de cocos	Marshmallow
Înghețată cu lapte condensat	Sirop de popcorn	Floricele de porumb (caramelizate)
Unt	Ciocolată amăruie	Sos caramel cu sare

Caracteristica materiei prime privind structura morfologică

O **boabă de cafea** este o sămânță a plantei *Coffea* și sursă de cafea. Se regăsește în interiorul fructului roșu sau purpuriu denumit adesea **cireș**. Este format acest bob, din două părți aplatizate pe o parte și despărțite de o adâncime longitudinală. De asemenea, este de culoare verde în interior, acoperit de o pieleță argintie, peste care se află un înveliș pergamentos de culoare galben-brună. Fructul de cafea conține 68% pulpă, 6% tegument și circa 26% bob curat.



„Structura morfologică a fructului și a bobului de cafea”: 1 – nucleu central; 2 – bob (endosperma); 3 – pieleță argintie (epiderma); 4 – pergament (înveliș, tegument, endocarp); 5 – strat pectinal; 6 – pulpă (mesocarp); 7 – pieleță exterioară (pericarp)

Istoricul și originea arborelui de cafea și a cafelei. Compoziția chimică

Arborele de cafea are de obicei forma unui con, cu ramuri flexibile și rădăcini superficiale. Specia Arabica poate atinge, la vârsta de 6 ani, o înălțime de circa 5 – 6 m, iar Robusta până la 10 – 15 m înălțime. Culturile sunt menținute prin tăieri la o înălțime de 2,5 – 3 m, pentru creșterea randamentului în fructe și ușurarea culesului. Se dezvoltă în soluri bine lucrute, aerisite și tratate cu diverse îngrășăminte artificiale.

Frunzele sunt verzi și lucioase cu o lungime de 20cm. **Florile** sunt albe, cresc sub formă de ciorchine și emană un miros puternic. Perioada de înflorire variază de la o zonă la alta. Caracteristic la arborele de cafea este faptul că în permanență se găsesc în același arbore ramuri de flori și de fructe verzi sau coapte, culoarea acestora trecând de la verde, la galben, apoi la roșu deschis și roșu purpuriu, când fructele sunt la maturitate.



Arborele și fructul de cafea

Cafeaua este o băutură de culoare neagră ce conține cofeină și care se obține din boabe de cafea prăjite și măcinate. Totodată, este una dintre cele mai îndrăgite și mai populare băuturi de pe glob. A treia într-un top al cantităților consumate, după apă și ceai, cafeaua are o istorie veche de sute de ani, deși începuturile consumului de cafea sunt învăluite în legende. De obicei este consumată ca o băutură caldă, dar cafeaua cu gheață este o alternativă răspândită.

Cele mai vechi informații credibile cu privire la consumul de cafea datează din secolul al XV-lea, din Yemen, Peninsula Arabică. În acele regiuni, boabele de cafea au fost pentru prima dată prăjite și consumate într-un mod similar celui din prezent. Originea boabelor de cafea se crede a fi din regiunea Etiopia, Africa de Nord.

Metode de preparare

Sunt nenumărate metode pentru prepararea cafelei, unele dintre ele vechi, altele moderne. De asemenea, echipamentele s-au schimbat, îmbunătățindu-se în ultimii ani.

Metode de preparare a băuturilor pe bază de cafea

No.	Caracteristica	Metoda
1	Mai cunoscută sub numele de cafea turcească - se prepară cu ajutorul unui ibric cu apă clocotită în care se adaugă cafeaua măcinată fin. Prepararea se poate realiza fie pe foc sau pe o tavă cu nisip fierbinte.	 <i>„La ibric”</i>
2	Prepararea implică trecerea apei sub presiune prin cafeaua măcinată extrem de fin. Apa caldă trece printr-un portafiltru care conține cafea măcinată compressată. Cafeaua obținută este foarte concentrată, cu o aromă puternică, și poate fi recunoscută după stratul de spumă care se formează deasupra ei.	 <i>„La espresso”</i>
3	Este o metodă de preparare a cafelei care folosește un recipient din sticlă și un fitru sub forma unui piston, care poate fi coborât în recipient. Boabele de cafea măcinate sunt macerate în apă fierbinte și apoi presate, pentru a scoate la suprafață cafeaua.	 <i>„Presa franceză”</i>

4	<p>Moka este o metodă de preparare a cafelei care folosește un recipient din metal împărțit în două: un rezervor unde se pune apa și unul în care se adună cafeaua. Aburul apei fierte trece prin cafeaua măcinată și se adună în celălalt rezervor.</p>	 <p>„Moka”</p>
5	<p>Se bazează pe utilizarea unui filtru care se împăturește astfel încât să rezulte o formă geometrică de con. Se așează cu partea ascuțită orientate în jos, pe gâtul recipientului Chemex. Cafeaua se plasează în filtru și se acoperă cu apă. Se servește după ce toată cantitatea de apă a fost filtrată.</p>	 <p>„Chemex”</p>
6	<p>Recipientul superior reprezintă o pâlnie cu un tub de sticlă în partea de jos. Recipientul inferior este un bol la care se conectează ermetic recipientul superior. Se utilizează și o sursă de căldură. Când aproape toată cantitatea de apă dorită a urcat în partea de sus, se toarnă cafeaua și se amestecă și se infuzează, apoi se elimină sursa de căldură și astfel presiunea din interior scade, apa se scurge și iar cafeaua obținută se toarnă în căni.</p>	 <p>„Sifon”</p>



Verifică cunoștințele:

1. Clasifică băuturile după metoda de servire.
2. Indică regulile de preparare a cafelei.
3. Argumentează clasificarea tipurilor de cafea.

Selectarea vasei pentru servirea preparatelor finite. Norme și gramajul de servire. Aranjarea corectă a preparatelor în veselă

Din motiv că unele băuturi se aseamănă la etapa de servire, iar altele necesită doar un anumit tip de veselă, pentru selectarea acesteia și pentru aranjarea corectă trebuie de ținut cont de specificul băuturilor servite.

Astfel, băuturile pe bază de cafea se servesc în felul următor:

Cafea turcească

Deoarece în trecut ceștile de cafea nu aveau toartă, la servire acestea se pun într-o mânăcă de metal cu ornamente specifice culturii turcești, pentru ca apa fiartă să nu frigă mâinile. Se utilizează un capac, farfurie suport de 10 cm și o tavă ovală sau dreptunghiulară 38 x 14, pe care se pune, în mod obligator, un pahar cu apă rece de 25-50ml.

Ceașca respectivă are un gramaj de 50ml, iar temperatura cafelei atinge 70 - 80°C.



Cafea Espresso / Cafea Espresso Americano

Pentru servirea cafelelor se utilizează același tip de ceașcă, cu toartă, doar că diferă după gramaj. Pentru cafea *Espresso*, se selectează o ceașcă de 30ml, iar pentru o cafea *Espresso Americano* – 40ml. În ambele cazuri, ceașca este din porțelan și are o farfurie suport de 13 cm pe care se pune o linguriță. Se servesc la temperatura cuprinsă între 50 - 70°C.

Cappuccino

Se servește în cană din porțelan, cu toartă, pusă pe o farfurie suport de 15cm pe care se pune o linguriță, a cărei gramaj este de 200 ml. Se servește la temperatura de 65°C.





Irish

Se servește în pahar înalt din sticlă cu picior și toartă pe partea de sus a paharului, ce are un gramaj de 170ml.

Caffe Latte

Se servește în pahar înalt din sticlă cu picior și toartă pe partea de jos a paharului, ce are un gramaj de 270ml.

Temperatura de servire este de 50°C.



Exemple de băuturi pe bază de cafea



**CAFEA CU INGHEȚATA -
AFFOGATO**



**NESS CAFFE FRAPPE CU
CAMEL**



NESS CAFFE FRAPPE



CAFEA DALGONA



**ICE COFFEE – CAFEA CU
INGHEȚATA**



MILKSHAKE DE CAFEA

Procesul tehnologic de preparare a cacao



Cacao este unul dintre ingredientele principale ale ciocolatei. Nu întâmplător oamenii de știință spun că combinarea cacao cu zahăr produce hormonul bucuriei. Foarte populară băutura din pudră de cacao combinată cu lapte.

Tehnologia de preparare a băuturii cacao. Pentru a prepara această băutură, folosim pudră de cacao, zahăr, lapte și apă clocotită. Pudra de cacao trebuie măcinată cu zahăruri în proporție de 1:2. Apoi se adăugă puțină apă clocotită pentru a obține o masă groasă, omogenă. Se amestecă bine, astfel încât să nu existe cocoloașe. Apoi este necesar să încălzim laptele la foc mic, adăugăm amestecul în laptele încălzit și aducem la fierbere la foc mic. Se amestecă bine. Aceasta este o rețetă standard.



Verifică cunoștințele:

1. Indică vesela specifică servirii băuturilor fierbinți.
2. Argumentează beneficiile servirii cafelei și cacao.
3. Descrie tehnologia preparării băuturii cacao.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL CEAIULUI

Ceaiul este o băutură obținută prin infuzarea frunzelor uscate ale plantei *Camellia sinensis*. În funcție de gradul de oxidare a frunzelor, cele patru tipuri principale de ceai sunt: ceaiul alb, ceaiul verde, ceaiul oolong și ceaiul negru. Compoziția chimică a ceaiului variază în funcție de recoltă, condiții pedoclimatice și metoda de prelucrare; dintre componenți amintim: teina (alcaloid asemănător cu cel care se găsește în cafea, maté și nucile de cola), tanin și uleiuri volatile.



Producția mondială de ceai este estimată la circa 3,15 milioane de tone anual.

Termenul de „ceai” desemnează și infuziile din alte plante decât *Camellia sinensis*, cum ar fi maté (*Ilex paraguarensis*), lapacho (*Tecoma curialis*), rooibos (*Aspalathus linearis*), condimente, mentă, mușețel, fructe uscate etc.

Planta de ceai își are originile în partea de sud-est a Asiei, în regiunea formată din nord-estul Indiei, nordul Burmei (Myanmar) și provincia Yunnan (China). Ceaiul a fost întrebuințat pentru prima oară de chinezii din provincia Yunnan, folosindu-se atât la prepararea băuturilor cât și a mâncărilor.

Ceaiul fiind de mare importanță pentru civilizațiile asiatice, s-au născut legende despre descoperirea sa. O legenda populară chineză spune că împăratul Shennong a descoperit ceaiul în timp ce bea dintr-un bol cu apă fierbinte la umbra unui copac, în anul 2737 î.Hr. Câteva frunze se scutură în bolul împăratului, făcând culoarea apei să se schimbe. Curios din fire, Shennong luă o sorbitură și fu plăcut surprins de aroma și de proprietățile revigorante ale băuturii.

Altă legendă, din vremea dinastiei Tang, atribuie răspândirea ceaiului lui Bodhidharma, fondatorul școlii budiste Zen. Acesta, după ce meditase în fața unui zid timp de nouă ani, s-a întâmpat să adoarmă. Disprețuindu-se pentru slăbiciunea sa, își tăie pleoapele și acestea căzură pe pământ unde prinseră rădăcini, din ele crescând tufe de ceai.



Cultivarea și recoltarea ceaiului



Plantație de ceai în Sri Lanka. Se poate observa dispunerea plantelor de ceai în pantă cât și prezența copacilor meniți să filtreze razele solare

Fazele prelucrării frunzelor de ceai sunt:

- *Veștejirea* (stafidirea sau preuscarea): în timpul acestui proces frunzele de ceai pierd din umezeală. Frunzele proaspăt culese sunt asezate într-un strat subțire și lăsate la soare între 18 și 24 de ore pentru a se deshidrata până ajung de consistența unor mănuși moi de piele.
- *Rularea*: scopul rulării este spargerea celulelor frunzei pentru ca zeama să fie eliberată și supusă procesului de oxidare. Sucul celular conține taninuri, tein, uleiuri esențiale și alte substanțe.

- *Oxidarea („fermentația”)*: frunzele rulate sunt întinse în camere răcoroase și umede, pe podele pardosite cu piatră sau ciment; aspectul frunzelor se modifică, substanțele din suc le acoperă începând să absoarbă oxigenul atmosferic (umezeala aerului din încăperi favorizează oxidarea). Culoarea devine roșcătă iar apoi brună, iar aromele devin mai puternice și mai plăcute.
- *Stoparea oxidării*: oxidarea este oprită prin expunerea la temperaturi suficient de mari ca enzimele responsabile de oxidare să fie dezactivate. Frunzele sunt întinse în tăvi și expuse aerului fierbinte, având grijă să nu se pârlescă. Odată cu oprirea oxidării, datorită temperaturii, o mare parte din apa conținută în celule se evaporă. Pe suprafața frunzelor rămân substanțele ce dau gustul și parfumul ceaiului, acestea fiind activate prin infuzare.
- *Sortarea*: frunzele întregi sunt de obicei separate de cele fragmentate, acestea din urmă fiind și ele sortate la rândul lor după dimensiune.
- *Modelarea, finisarea, uscarea*: frunzele pot fi comprimate în diferite forme, cum este cazul ceaiurilor pu-erh sau modelate în spirale, granule etc. Acest procedeu face ca frunzele să se umezească de la suc rămas în interior, necesitând apoi încă o uscare, de data aceasta nemaifiind neapărat nevoie de temperaturi mari; frunzele sunt lăsate la soare, uscate cu aer cald sau coapte.
- *Învechirea*: ceaiurile de tip pu-erh câștigă în savoare pe măsura ce devin mai vechi; pentru a atinge forma finală, aceste ceaiuri trebuie să fie supuse unui proces de post-fermentație la care participă mai multe microorganisme. În urma învechirii gustul amar și astringența se estompează.

După metoda tradițională, totul se face manual, însă metodele moderne presupun folosirea mașinilor pentru realizarea fiecărei etape. Deși procesarea este relativ simplă, fiecare fază trebuie controlată cu atenție pentru a obține aroma și calitatea potrivită.

Ceaiul alb

Mugurii și frunzele foarte tinere, acoperite cu puf alb, trec prin două etape: tratarea termică pentru oprirea fermentării și deshidratarea. Frunzele nu sunt lăsate să se veștejească, nu sunt rulate și nici lăsate la oxidat, păstrându-se cât mai multe dintre caracteristicile inițiale. Pentru că este produs în cantități mici, prețul său este mare.



Ceaiul verde

Frunzele sunt culese, lăsate la veștejit, apoi sunt tratate uscat (în tigăi, după metoda chinezească) sau la abur fierbinte la maxim 2 zile după cules pentru împiedicarea oxidării. Frunzele pot fi modelate în formă de perle, de spirale sau lăsat în stare liberă.



Ceaiul oolong

După ce frunzele sunt culese, lăsate la stafidit și rulate, timp de 2-3 zile (sau mai mult) sunt întinse pentru oxidare. Ceaiul oolong (sau wulong) este un tip intermediar între ceaiul verde și cel negru, apropiindu-se ca proprietăți mai mult de unul sau de celalalt în funcție de perioada cât a stat la oxidat.



Ceaiul negru

Frunzele sunt lăsate să se oxideze complet, procesul durând între 2 săptămâni și o lună, după ce au fost parcurse etapele de veștejire și rulare. Apoi, intervine procesul de stopare a oxidării, de eliminare a umezelii și sortarea frunzelor în funcție de gradul de fărâmițare.



Ceaiul *pu-erh*

Frunzele culese manual din copaci de ceai bătrâni și sunt sortate, îndepărtându-se frunzele rupte, veștede sau oxidate; sunt întinse în încăperi bine ventilate pentru a se ofili un pic înaintea următoarei etape: stoparea oxidării prin prăjirea în tăvi. Apoi frunzele sunt rulate fără a le rupe și întinse la soare pentru a se usca până mai rămâne nu mai multă umezeală decât este nevoie pentru ca frunzele să nu se sfărâme. Se sortează pe 10 categorii (sau chiar mai multe). Felul în care este prelucrat de acum înainte îl înscrie în tipul *sheng* sau *shu*.

Pentru a obține *pu-erh* de tip *sheng* (crud), frunzele sunt aburite, comprimate în forme diverse și depozitate în camere uscate, care permit o oxidare lentă. O seamă de micro-organisme participă la desăvârșirea aromelor ceaiului *pu-erh*.

Ceaiul de tip *shu* este obținut prin oxidarea forțată a frunzelor: acestea sunt întinse, stropite cu apă și lăsate să se oxideze câteva zile până la o lună. După oxidare urmează tratarea cu abur fierbinte și presarea în forme.



Amestecurile și adaosurile

Majoritatea ceaiurilor comercializate în vest sunt amestecuri. Amestecurile pot fi din ceaiuri din aceeași regiune (cum este ceaiul de Assam) sau cu ceaiuri din diferite regiuni. Scopul este obținerea unui gust mai bun, a unui preț mai bun sau din ambele motive, căci varietatea mai scumpă și cu aromă mai bună poate acoperi calitatea inferioară a varietăților ieftine. Prin amestecare se poate asigura conservarea aromei specifice unui sortiment, indiferent de variația recoltelor de ceaiuri pure folosite. Multe ceaiuri din comerț conțin diverse adaosuri sau sunt procesate folosind tehnici speciale. Ceaiul are o susceptibilitate mare la felurite arome, fapt ce constituie atât un dezavantaj (necesitând condiții deosebite de procesare, transport și depozitare) cât și un avantaj, permițând realizarea unui număr foarte mare de rețete. Aromarea se face folosind flori, uleiuri volatile naturale sau arome artificiale.

Verifică cunoștințele:



1. Indică noțiunea de ceai.
2. Clasifică ceaiul după metoda de prelucrare.

Clasificarea ceaiurilor



CLASIFICAREA CEAIULUI

După dimensiunea frunzelor

- a. Frunze întregi
- b. Frunze rupte
- c. Frunze strivite sau sub formă de praf

După tehnologia de fabricație

- a. Ceaiul negru (fermentat)
- b. Ceaiul semi fermentat
- c. Ceaiul verde (nefermentat)
- d. Ceaiul aromat (parfumat)
- e. Ceaiul instant

Chiar dacă provin din aceeași plantă, oricine le gustă poate sesiza din prima diferențe mari de culoare, gust, aciditate, între ceaiul alb, verde, negru sau oolong. Aceste diferențe apar în urma mai multor factori, cel mai important fiind modul de prelucrare a frunzelor de ceai.

După ce sunt culese, frunzele de ceai trec printr-o proces amplu de prelucrare în mai multe faze: preuscarea sau veștejirea, rularea, oxidarea, stoparea oxidării, sortarea, modelarea, uscarea finală, învechirea. Deși fiecare fază contează pentru produsul final, cea care determină marile diferențe între ceaiuri este oxidarea. Cantitatea de oxigen la care este expusă frunza de ceai ajută la clasificarea ceaiului. Expunerea îndelungată la oxigen a enzimelor din frunzele de ceai duce la schimbarea culorii acestora în nuanțe întunecate, dar și la modificări mari de gust, miros, aromă. Perioada de cultivare a frunzelor, regiunea geografică, diversele metode de procesare termică, tipul de rulare și de măcinare sunt alți factori care determină caracteristicile ceaiurilor.

Principalele tipuri de ceai sunt ceaiul alb, verde, negru, oolong și pu-erh.

Fiecare dintre acestea se regăsește la rândul său în diverse varietăți, în funcție de detaliile de procesare, tipul de măcinare, folosirea frunzelor și/sau a mugurilor, adaosul de fructe, flori și ierburi aromatice, etc.

Ceaiul alb

Trece prin cel mai simplu și scurt proces de prelucrare dintre toate ceaiurile înainte de a fi uscat și ambalat

Oxidare minimă a frunzelor, apărută în mod natural

Își păstrează culoarea și aromele naturale

Se folosesc doar cele mai tinere frunze și muguri de ceai

Culoare deschisă, delicată

Aromă fină, catifelată, subtilă, adesea dulceag cu tentă florală sau fructată

Poate fi consumat ca atare sau cu o felie de lămâie sau foarte puțină miere pentru a-i accentua gustul dulceag

Varietăți populare: Bai Hao Yin Zhen, Bai Mu Dan / Pai Mu Tan, Shou Mei, Gong Mei, Darjeeling White, Ceylon White





Ceaiul negru

Cel mai îndelung proces de prelucrare, cu o oxidare totală (cu câteva excepții, precum ceaiul negru Darjeeling, care nu are nevoie decât de o semioxidare datorită climatului regiunii).

Culoare întunecată, maroniu închis sau nuanțe roșiatice.

Gust intens, poate aduce aminte de aroma de cafea.

Arome de malț (ceaiul Assam), note florale și fructate (Darjeeling), note de ciocolată (Ceylon).

Varietăți populare: Assam, Darjeeling, Ceylon, Earl Grey (celebrul ceai englezesc aromatizat cu bergamotă).

Ceaiul verde

Similar cu ceaiul alb, trece printr-o prelucrare ușor mai îndelungată

Frunzele sunt tratate termic (prăjite în tigăi sau la abur fierbinte) pentru a opri oxidarea

Culoare verde, gălbuie

Aromă lejeră, subtilă, blândă, cu tentă vegetală, dar poate fi și bogat, ușor astringent, cu parfum de nuci prăjite, în funcție de proveniența ceaiului și de tipul de prelucrare, măcinare, ambalare.

Varietăți populare: Gunpowder, Gyokuro, Matcha Sencha, Bacha, Jasmine.



Teina sau cafeina din ceai

Cafeina sau mai bine zis teina este conținută în mod natural de către frunzele de ceai. Multă lume asociază aspectul ceaiului cu conținutul de teină, considerând că un ceai este cu atât mai tare cu cât este mai întunecat la culoare. Acest lucru e corect și nu prea. Este adevărat că ceaiurile slab procesate pot avea un conținut mai mic de teină decât cele oxidate și prelucrate îndelung. În cazul ceaiurilor, mărimea frunzei contează! Există mai mulți factori care contribuie la "tăria" unui ceai, poate cel mai important fiind chiar gradul de măcinare a frunzei. În alte cuvinte, un ceai verde măcinat fin precum Matcha va conține mai multă teină decât un ceai negru cu frunza nemăcinată (presupunând că timpul de infuzare este același).

Rooibos - ceaiul fără teină, bun și pentru copii



Ceaiul roibos nu se prepară cu planta de ceai *Camelia sinensis*, ci cu o plantă originară din Africa de Sud. Cuvântul roibos se traduce "tufiș roșu" și, datorită culorii sale, mai este denumit și ceai roșu. Frunzele acestei plante trec printr-o prelucrare prin care se obține culoarea roșiatică și gustul specific. Există și ceai roibos verde (neoxidat), fiind însă o variantă destul de scumpă și foarte puțin populară.

Spre deosebire de restul ceaiurilor, roibos nu conține teină. Este însă bogat în antioxidanți. Gustul său dulceag, bogat, cu o ușoară tentă de nuci este pe placul multor oameni. Desigur, la fel ca în cazul tuturor ceaiurilor, există roibos cu adaos de fructe, flori sau alte plante aromatice precum vanilie, măr, scorțișoară, fructe roșii, etc. Îl poți consuma cu o felie de lămâie sau îndulcit cu puțină miere, pentru un efect relaxant și binefăcător.

Esențiale pentru obținerea unui ceai de calitate sunt: tipul și prospețimea frunzelor de ceai, temperatura și calitatea apei, timpul de infuzare, instrumentele folosite, numărul de infuzii și ingredientele suplimentare folosite.

Temperatura apei

Fiecare tip de ceai are o temperatura recomandată de infuzare, deși uneori există diferențe de opinii. Și aici există însă câteva reguli de bază:

- Nu lăsați apa să fiarbă, pentru că oxigenul din apă se pierde astfel, iar frunzele au nevoie de el pentru a elibera substanțele în apă. Apa pe care o folosiți la ceai trebuie să aibă între 60°C și 95°C.
- Pentru ca temperatura apei să nu scadă prea repede în timpul infuzării (fapt ce depinde de materialul din care este făcut ceainicul), acesta poate fi acoperit fie cu o învelitoare specială, fie cu un prosop.

Timpul de infuzare

Recomandări generale:

- Durata medie generală de infuzare pentru diverse sortimente de ceai este între 3-5 minute; pentru ceaiurile oolong timpul crește la 4-6 minute, iar pentru ceaiul negru de bună calitate sunt suficiente 2-3 minute.
- Dacă frunzele sunt mărunțite sau sunt sub formă de praf, timpul de infuzare este mai mic; dacă am frunze mai mari, timpul de infuzare crește.
- Pentru un ceai mai slab, timpul de infuzare este mai mic. Persoanele care preferă ceaiul mai tare pot crește durata de infuzare.
- Nu lăsați prea mult să se infuzeze, pentru că, mai ales pentru ceaiul negru care conține mai mult tanin, o suprainfuzare, va avea ca rezultat un ceai cu un gust amar și astringent.

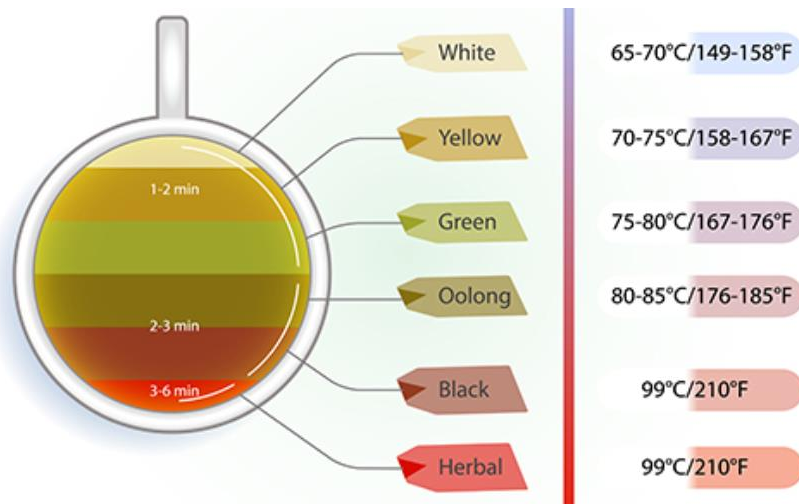
Ustensilele folosite

Recomandări generale:

- Evitați instrumentele din aluminiu! Folosiți-le doar pe cele argintate sau aurite. Preferabilă este utilizarea materialelor mai "blande" și care nu oxidează: ceramica, sticla, porțelan, hartie sau, ca ultimă variantă, plasticul.
- Apa se poate încălzi într-un recipient metalic (dar nu de aluminiu), cu smaltul intact. Trebuie evitat metalul în cadrul infuzării și servirii.

- Dacă folosiți pliculete, este recomandabil să le folosiți pe cele fără capsă metalică sau să nu îl introduceți pe tot în apă.
- Nu se recomandă folosirea instrumentelor metalice de infuzat (chiar dacă sunt inoxidabile și mai ușor de curățat), în care ceaiul este închis într-un recipient mic cu gaurele și apoi introdus în apă.

Acestea nu permit expandarea frunzelor de ceai (care cresc în volum sub influența apei) și nici circulația liberă a apei printre ele, multe rămânând practic neinfuzate, neeliberându-și toată aroma și substanțele.



Beneficiile ceaiului

- **Sistemul cardiovascular:** consumul de ceai îmbunătățește elasticitatea vaselor de sânge și previne apariția bolilor cardiovasculare prin scăderea nivelului de colesterol LDL, atenuarea proceselor inflamatorii, susținerea funcțiilor endoteliale normale, reducerea trombozei.
- **Calmează sistemul nervos**
- **Cancer:** potrivit studiilor, ceaiul verde ajută sistemul imunitar să lupte împotriva toxinelor ce cresc riscul bolilor canceroase, contracarează efectele fumatului, reducând riscurile cancerului la plămâni. Alte studii de laborator indică o eventuală protecție împotriva cancerului de colon.
- **Sistemul osos:** există unele dovezi care indică o îmbunătățire a stării articulațiilor în cazul pacienților cu artrită reumatoidă; consumul de ceai poate contribui la menținerea unei densități osoase normale la femeile în vârstă, reducând riscul fracturilor.
- **Metabolism:** în urma unui studiu s-a demonstrat proprietatea ceaiului de a crește metabolismul și de a arde grăsimile, datorită capacității termogenice a ceaiului. Ceaiul verde este eficient în combaterea obezității.
- **Diabet:** în urma studiilor efectuate pe șobolani s-a constatat că substanțele conținute în ceai scad nivelul zaharurilor din sânge și previn cataracta la indivizii diabetici.
- **Sistemul imunitar:** există indicii că această băutură poate ajuta organismul să lupte împotriva infecțiilor.



S-a descoperit că adăugarea laptelui în ceai reduce semnificativ efectele benefice ale ceaiului. Cazeina din lapte se leagă la polifenolii antioxidanți din ceai, blocând efectele ceaiului asupra sistemului cardiovascular și proprietățile preventive împotriva cancerului. Un efect pozitiv este legarea substanțelor din lapte la taninuri, neutralizând efectele negative ale acestora. Laptele de soia, neconținând cazeină, nu are asemenea efecte asupra ceaiului.

Cerinte fata de calitate:

- ✓ Ceaiul și cafeaua trebuie să aibă o aromă patrunzătoare, gustul și culoare specifică băuturii.
- ✓ Cafeaua nu trebuie să conțină -zat, iar ceaiul –frunzulite de ceai.

Multe din studii care indică numeroasele beneficii ale consumului de ceai sunt departe de a fi exacte, concluziile fiind trase fie de pe urma statisticilor, fie după testări pe eșantioane de populație, descoperirile putând fi influențate și de alți factori.

Verifică cunoștințele:



1. Indică clasificarea ceaiului după metoda merceologică.
2. Descrie regulile principale de preparare a ceaiului.

Curiozități

Despre ceai

- ✓ Mai mult de trei miliarde de căni de ceai sunt consumate zilnic în întreaga lume.
- ✓ Ceaiul este a doua cea mai consumată băutură din lume, după apă.
- ✓ Conform statisticilor furnizate de către Comitetul de Ceai Internațional (ITC), producția globală de ceai a crescut cu 40% în perioada 2001 – 2011. În prezent, producția de ceai a ajuns la 4,3 milioane de tone anual.
- ✓ Se consideră că există în jur de 1500 de tipuri de ceai, toate obținute din *Camellia Sinensis*.
- ✓ Planta de ceai – *Camellia Sinensis* are frunzele verzi tot timpul anului și poate atinge înălțimea de nouă metri dacă este lăsată să crească în voie. *Camellia sinensis* poate produce ceai timp de 50 de ani.
- ✓ Planta de ceai obișnuită produce în jur de 3 000 de frunze în fiecare an.
- ✓ Top 10 producători de ceai din lume: China, India, Kenya, Sri Lanka, Turcia, Vietnam, Iran, Indonezia, Argentina, Japonia.



Despre cafea

- ✓ Cafeaua a fost descoperită de capre în Etiopia. Legenda spune că un păstor a urmărit caprele pe care le-a surprins mâncând fructe asemănătoare cireșelor. Aceste fructe le făceau să nu doarmă noaptea, motiv pentru care păstorul a decis să răspândească descoperirea.
- ✓ Consumată în exces, cafeaua poate ucide. Nu, nu este o glumă. Totuși, conform studiilor, cantitatea trebuie să fie considerabilă.
- ✓ Cafeaua a fost primul produs care a fost uscat prin înghețare.
- ✓ Cea mai scumpă cafea din lume costă aproximativ 80 d euro/90-100 g. și este extrasă din excrementele pisicilor sălbatice civet.



- ✓ Cafeaua a fost pe lista de lucruri interzise în România în timpul comunismului din cauza credinței conform căreia cafeaua ar ajuta oamenii să gândească.
- ✓ Cafeina nu este principalul compus amar din cafea. Antioxidanții îi dau gustul amar.
- ✓ Cafeaua abundă în vitamine. Multe dintre ele se pierd prin prăjire, dar rămân vitamine ca: B1, B2, B5, dar și minerale ca magneziul sau potasiul.
- ✓ Cafeaua decafeinizată conține cafeină. În urma procesului de decafeinizare, cafeina este extrasă în proporție de 97-98%.
- ✓ În decafeinizarea cafelei se folosesc substanțe chimice. Bobele sunt aburite astfel încât cafeina dizolvată se ridică la suprafață, iar apoi se spală cu ajutorul unui solvent organic (clorură de metilen).

Bibliografie

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. - București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂȚAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂȚAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.
17. www.top5ofanything.com
18. www.toptenstip.com