

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat: Przechowywanie i wymagania jakościowe Serów.

Temat znajduje się na stronie 365 w podręczniku. Proszę opisać W jaki sposób powinniśmy przechowywać sery, Zakres temperatur oraz ilości dni .

Sery twarogowe mają krótki okres przydatności do spożycia od 24 do 48 godzin w temperaturze od 1 do 8 stopni Celsjusza i do 5 dni w temperaturze 2 stopni Celsjusza. Sery cottage cheese mają okres trwałości od 7 do 14 dni. **Wady** serów twarogowych to: zbyt kwasowość, goryczka, objawy gliwienia czyli starzenia się serów, maślaność konsystencja, smugi oraz plamy.

Sery podpuszczkowe muszą być przechowywane w czystych w suchych pomieszczeniach w temperaturze około 2 stopni Celsjusza. Sery miękkie z porostem pleśni mogą być przechowywane do 10 dni w temperaturze od jednego do 6 stopni Celsjusza. Ser feta można przechowywać w temperaturze od dwóch do sześciu stopni Celsjusza przez sześć miesięcy. Jego wydłużona data jest związana z dużą ilością soli którego utrwala .

Zadanie na ocenę Proszę wypisać wady serów podpuszczkowych Analizując takie cechy jak struktura, barwa, smak, zapach, kształt, uszkodzenia przez szkodniki.

Temat: Wartość odżywcza serów.

Sery to produkty o wysokiej wartości odżywczej, będące źródłem pełnowartościowego białka oraz wapnia i fosforu. Zawartość niektórych składników odżywczych jest znacznie wyższa niż w produkcie wyjściowym czyli mleku ze względu na bardzo zmniejszoną zawartość wody. Przy wyrobie serów twarogowych wapń częściowo przechodzi do Serwetki W serach podpuszczkowych czyli żółtych Całkowicie pozostaje w sferze.

Proszę z tabeli 10.8 wartość odżywcza serów wypisać ser, który ma najwięcej białka, węglowodanów, tłuszczów, Wapnia, fosforu, witaminy A, B1, B2, PP.

Temat: Przegląd serów podpuszczkowych dojrzewających.

Wtedy podpuszczkowe dojrzewające można podzielić na wiele grup, w zależności od przyjętych kryteriów, przedstawionych poniżej.

Ze względu na zawartość **wody**: Bardzo twarde: włoskie,

twarde holenderskie, szwajcarskie, angielskie

półtwarde szwajcarsko holenderskie, holenderskie, wędzone

miękkie z porostem pleśniowym na przykład brie camembert

pomazankowe Jak na przykład bryndza

półmiękkie z Przerostem pleśniowym Roquefort, fromage, Rokpol

solankowe jak feta, Solan,

wędzone.

Obróbka termiczna masy serowej:

Z masy parzonej jak na przykład mozzarella, oscypek, kaszkawał.

Sery topione

Z masy smażonej

Obecność pleśni:

Z porostem camembert, brie

Z przerostem pleśni roquefort, rokpol, gorgonzole

Mieszane fromage, Blue.

Ser typu włoskiego: przeznaczone do tarcia występują pod wspólną nazwą parmezan. Zawierają zazwyczaj mniej niż 30% wody są bardzo twarde prasowane w specjalnych obręczach. Dojrzwienie trwa od roku do 3 lat Smak pikantny .

Sery typu szwajcarskiego ser ementaler ementaler Czy grojer w Polsce serami tego typu są ementaler, Sokół, radamel, grojer, mazdamer, tykociński. Dojrzwienie trwa 3 - 6 miesięcy, Pełny smak i zapach osiąga się po 10 – 12 miesiącach dojrzwienia na tak zwaną suchą skórę . Smak tych serów powinien być łagodny, Słodkawy orzechowy.

Sery typu angielskiego Otrzymywane z masy kruszonej przykładem jest Cheddar. Po wstępnym dojrzwieniu Masę serową poddaje się czedaryzacji, to znaczy rozdrabnia się za pomocą specjalnego młynka, soli prasuje w formach . Dojrzwienie trwa 2 – 3 miesiące.

Do serów typu holenderskiego należą edamski jak Edam lub edamer i gouda. W Polsce produkowane są: Edamski, Gouda, Podlaski, liliput, Zamojski, Słowiński, morski, łowicki, Puławski. Serce dojrzwiewają nie mniej niż 2 – 3 miesiące. Miąższ miękki elastyczny, o smaku i zapachu łagodnym lekko orzechowym i lekko kwaskowatym w serach młodych, a pikantnym w starych, oczka wielkości grochu nie równomiernie rozmieszczone.

Do serów typu szwajcarsko holenderskiego należą: tyrzycki oraz Ferry trapistów, szwedzki Svecia i duński havarti W Polsce produkowane są Warmiński, Mazurski, Żuławski, myśliwski, salami. Dojrzwienie trwa około 1 – 2 miesięcy. Posiadają smak i zapach nieco ostrzejszy niż sery typu holenderskiego. Miąższ powinien mieć oczka drobne nieregularne, spłaszczone o charakterze szczeliny między ziarnkowych.

Sery z masy parzonej do tej grupy serów należą włoski ser mozzarella, bułgarski kaszkawał, polski oscypek. Otrzymywane są z mleka krowiego, owczego lub koziego. Podczas produkcji tego typu serów Masę serową poddaje się parzeniu w osolonej wodzie lub serwatce o temperaturze 50-70 stopni Celsjusza. Operacja ta powoduje, że masa serowa mięknie, staje się plastyczna.

Sery z porostem pleśniowym pochodzące z Francji jak Camembert i brie. Podczas ich produkcji wprowadza się oprócz zakwasu z bakterii mlekowych szczepionkę szlachetnych pleśni. Ponadto leniu serki dojrzwiewają w ciągu 2 do 5 tygodni. Na powierzchni rozwija się Biała pleśń a bakterie powodują stopniowe rozpuszczanie białek . Miąższ jest kremowy, Jednolity bez oczek, smak łagodny, zapach lekko pieczarkowy, może być spożywany w różnych stadiach dojrzałości.

Sery z przerostem pleśniowym charakteryzują się wewnętrznym żyłkowym rozwojem pleśni niebieski i zielono-niebieski lub ciemno zielone. Przedstawicielem tych serów są przede wszystkim francuski roquefort, Włoski ser gorgonzola, angielski Stilton, francuski formage Blue, w Polsce produkowany jest Rokpol.

Sery maziowe dojrzwiewają od powierzchni do wnętrza głównie przy udziale bakterii rozkładających białko powodujących powstawanie tak zwanej Mazi serowej na powierzchni sera Przedstawicielem serów maziowych są przede wszystkim: ser limburski, romadur, monastyrski.

Sery pomazankowe wyrabia się tradycyjnie z mleka owczego w rejonie Karpat Posiadają charakterystyczny, ostry, lekko i jaki smak i zapach łatwo się smarują. Przykładem tego typu sera jest Bryndza, która uzyskiwana jest głównie z podpuszczkowego skrzepu sera owczego bundzu.

Sery solankowe oryginalne wyrabiane są z mleka owczego obecnie produkuje się je z dodatkiem mleka koziego lub krowiego bądź wyłącznie z krowiego. Cechą charakterystyczną tych serów jest dojrzwienie w solance ich miąższ jest zwięzły, miękki lub lekko kruchy.

Podstawy żywienia i gastronomii

Temat: Prawo żywnościowe.

Produkcja i obrót środkami spożywczymi są regulowane odpowiednimi przepisami prawa , które służą przede wszystkim ochronie zdrowia konsumentów. Prawo żywnościowe również zapobiegać

falszowaniu żywności oraz wszelkim praktyką mogące wprowadzić konsumenta w błąd . Od 1 maja 2004 roku do polskiego prawa dodatkowo weszły unijne źródła prawa.

Temat znajduje się w podręczniku na stronie 92 proszę Wykonać samodzielnie notatkę i odpowiedzieć Na Pytanie Co to jest środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka? Co to jest środek spożywczy zafałszowany? Środek spożywczy zepsuty? Na czym polega system HACCP?, Co oznaczają skróty GHP i GMP?

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat: Charakterystyka działów zakładu gastronomicznego: Dział Obsługi konsumenta.

Temat znajduje się na stronie 96 w podręczniku Proszę Zwrócić uwagę na 3 Elementy Działu obsługi konsumenta: Przedsiónek , Salę konsumencką oraz różnego rodzaju systemy obsługi. Proszę opisać każdy z nich oraz zwrócić uwagę na rodzaje systemów samoobsługowych takich jak szwedzki czyli liniowy, Czeski Stoiskowy, francuski barowy Oraz polski okienkowy.