

**ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.**

ПМ 06. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема урока: Приготовление, оформление и подача самбуков.

Цель урока: Научиться, технологически правильно приготавливать самбуки.

Оборудование и посуда: стол производственный; электроплита; весы электронные, миски, доска разделочная ОС, нож ОС, блюда, закусочные тарелки, порционные тарелки, столовые ложки, стаканы, креманки.

**Самбук абрикосовый**

Продукты	Брутто	Нетто
Абрикосы или	756	650
Курага	250	250
Вода (для желатина)	420	420
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт	48
Лимонная кислота	1	1
<b>Выход:</b>	1000	

**Технология приготовления**

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления.	Технологические пояснения и указания.
1.	Курагу тщательно промывают, кладут в посуду, заливают горячей водой и варят в течении 40 мин.	
2.	Когда курага разваривается, отвар сливают через сито, а курагу протирают.	
3.	В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок, лимонную кислоту и взбивают на холоде до образования пышной массы.	
4.	Желатин распускают на водяной бане.	
5.	Желатин вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном помешивании.	
6.	Массу разливают в формы и охлаждают.	Отпускают самбук так же, как

		мусс.
--	--	-------

### Самбук яблочный или сливовый

Продукты	Брутто	Нетто
Яблоки или	795	700
слива	722	650
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт	48
Вода (для желатина)	420	420
<b>Выход:</b>	1000	

### Технология приготовления

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления.	Технологические пояснения и указания.
1.	Яблоки очищают от семенных гнезд и кожуры, сливы от косточек.	
2.	Укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу, затем охлаждают и протирают.	
3.	В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.	
4.	Желатин распускают на водяной бане.	
5.	Желатин вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном помешивании.	
6.	Массу разливают в формы и охлаждают.	Отпускают самбук так же, как мусс.

### Самбук банановый

Продукты	Брутто	Нетто
Бананы	795	700

Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт	48
Вода (для желатина)	420	420
<b>Выход:</b>	1000	

### Технология приготовления

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления.	Технологические пояснения и указания.
1.	Бананы очищают от кожуры и протирают.	
2.	В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.	
3.	Желатин распускают на водяной бане.	
4.	Желатин вливают тонкой стружкой во взбитую массу при непрерывном помешивании.	
5.	Массу разливают в формы и охлаждают.	Отпускают самбук так же, как мусс.