

САМБУК



- ИЗУЧИТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КАЧЕСТВО ЖЕЛИРОВАННОГО БЛЮДА– САМБУКА

□





Богиня кулинарного искусства Кулина





Памятник Кулине





С
ла
дк
ие

бл
ю
да



САМБУК



ВИДЫ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ



АГАР – АГАР - НАТУРАЛЬНЫЙ АНАЛОГ



Морские
Водоросли
(анфельции)



Черноморские
Красные
водоросли
(Филлофоры).



ПОДГОТОВКА ЖЕЛАТИНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Ж Е Л А Т И Н

**ЗАМАЧИВАЮТ В ВОДЕ (ХОЛОДНОЙ
КИПЯЧЕННОЙ)**

**ОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ НАБУХАНИЯ НА
40-50 МИН**

**ПОДОГРЕВАЮТ БЕЗ КИПЕНИЯ
«Распускают желатин»**



ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЖЕЛАТИНА



ПОДГОТОВКА АГАРА, АГОРОИДА.



**АГОРОИД
АГАР**



**ЗАМАЧИВАЮТ В ВОДЕ
НА 30-60 МИН**



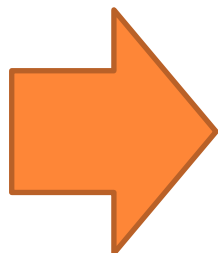
МОЖНО КИПЯТИТЬ

ФРУКТЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМБУКА

**ПОДГОТОВКА
ЖЕЛИРУЮЩЕГО
ВЕЩЕСТВА**



ЯБЛОКИ ЗАПЕКАЕМ (20 МИН)

**ПРОТИРАЕМ , СОЕДИНЯЮТ С
САХАРОМ**

**взбиваем миксером до
однородной массы**

добавляем белки и взбиваем до увеличения в объеме в 2-3 раза.

добавляем желатин и взбиваем еще минуты 2

РАЗЛИВАЕМ В ФОРМЫ

ЗАСТЫВАНИЕ ПРИ Т 2-8 С



ПРОКОММЕНТИРОВАТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМЕХИ



ВИДЫ САМБУКА

Самбук сливовый



Самбук из черной смородины



ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ



Виды посуды для подачи сладких блюд



Виды посуды для подачи сладких блюд



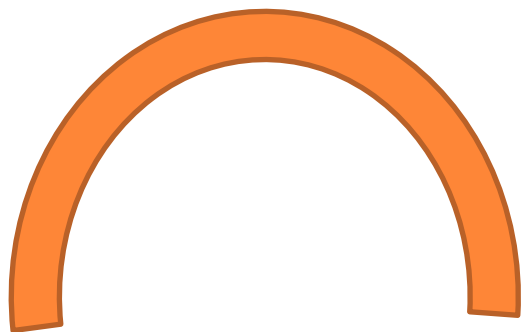
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА



ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

да

нет



ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

№	Вопросы
1	Самбук это горячее блюдо?
2	Самбук это сладкое блюдо?
3	Агар вырабатывают из костей животных?
4	Желатин это продукт животного происхождения?
5	В самбук вводят яичные белки?
6	Яблоки используют в сыром виде ?
7	Самбук это железированное блюдо?
8	Желатин замачивают горячей водой?

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ





- 1. Мне на мастер-классе было интересно, чувствовал себя комфортно. Знания, полученные на мастер-классе мне необходимы. Всё понял, могу научить других.**
- 2. Понял, но есть проблемы...**
- 3. На мастер-классе было трудно, ничего не понял.**



**Мне приятно было с вами
работать.**

Благодарю за сотрудничество!

