

# САМБУК



- ИЗУЧИТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КАЧЕСТВО ЖЕЛИРОВАННОГО БЛЮДА– САМБУКА

□





# Богиня кулинарного искусства Кулина







# Памятник Кулине





С  
ла  
дк  
ие  
  
бл  
ю  
да

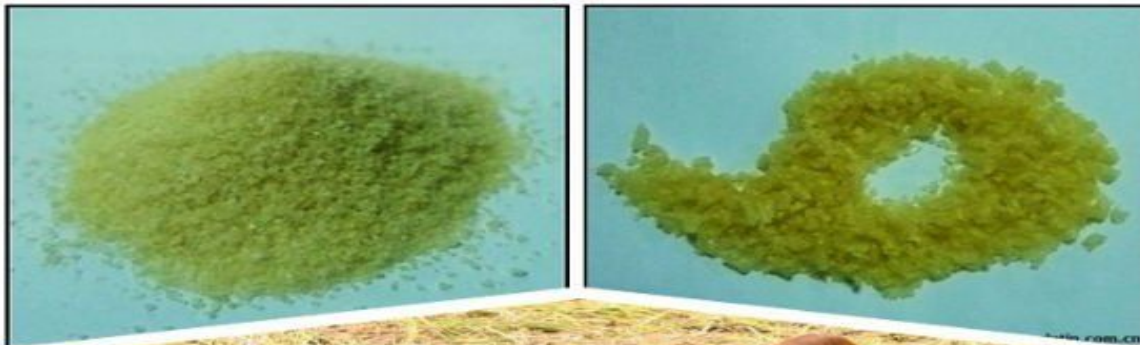


# САМБУК





# ВИДЫ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ





# АГАР – АГАР - НАТУРАЛЬНЫЙ АНАЛОГ



В



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**

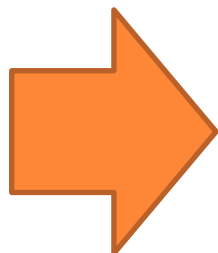
# ФРУКТЫ





# 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

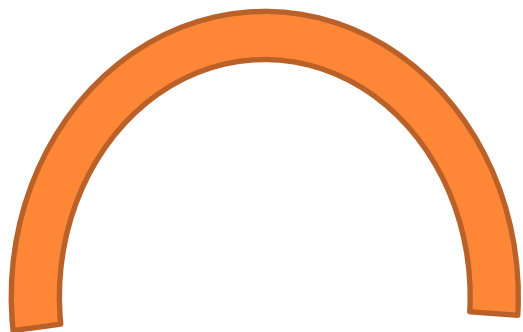




# ГРАФИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

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!**

