ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ «Желе из апельсинов»

Желе - пищевой коллоидный раствор, в который добавляют желатин, причём при остывании вся масса получает студенистый вид. Желе готовится также выварокой желатина из телячьих ног и голов.

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Апельсины свежие	341	150
Сахарный песок	140	140
Кислота «Лимонная»	1	1
Желатин	30	30
Вода кипяченая	790	790
Выход	500	

Приготовление:

В воду с сахаром, доведенную до кипения ввести подготовленную цедру, затем ввести подготовленный желатин. После того как желатин растворится, ввести отжатый сок из цитрусовых. В горячий сахарно – желатиновый сироп добавить лимонную кислоту, процедить, разливают в формы и охладить. Желе отпускают по 100 – 150 гр. на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 гр. на порцию) или со взбитыми сливками (по 20 – 30 гр. на порцию) или холодным кипяченым молоком (100 – 150 гр. на порцию).

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ «Желе из клюквы»

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Клюква свежая	147	140
Вода кипяченая	850	850
Сахарный песок	140	140
Желатин	30	30
Кислота лимонная	1	1
Выход	500	

Приготовление из перебранных и промытых ягод отжать сок и хранить его на холоде. Оставшуюся мезгу залить горячей водой и варить 5 – 8 минут. Отвар процедить, добавить сахар, нагреть до кипения удалить с поверхности сиропа пену, затем добавить подготовленный желатин, размешать его до полного растворения, вновь довести до кипения, процедить.

В подготовленный сироп с желатином ввести ягодный сок, разлить в порционные формы и оставить на холоде при температуре от 0 до 8°С в течение 1.5 – 2 часа для застывания. Желе отпускают по 100 – 150 гр. на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 гр. на порцию) или со взбитыми сливками (по 20 – 30 гр. на порцию) или холодным кипяченым молоком (100 – 150 гр. на порцию).

Наименование изделия « Желе из молока»

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Молоко	250	250
Сахар	160	160
Миндаль очищенный	133	120
Вода для (минд. молока)	30	30
Вода (для желатина)	240	240
Выход		

Приготовление.

Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят в течение 3 – 4 минут, откидывают на сито, очищают от кожицы. Измельчают в ступке, постепенно прибавлояя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу подвергают той же обработке. Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и непрерывно помешивая, доводят до кипения. В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают, разливают в формы и охлаждают.

. Желе отпускают по 100 – 150 гр. на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 гр. на порцию) или со взбитыми сливками (по 20 – 30 гр. на порцию) или холодным кипяченым молоком (100 – 150 гр. на порцию).