Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Самбук - яблочный»

Самбук – это разновидность желе, основой которого является пюре яблок, слив или абрикосов.

Наименование продукта	брутто(г)
Яблоки	795
Сахар	200
Желатин	15
Яйца(белки)	2 шт
Вода(для желатина)	420
Выход	1000

Технология приготовления:

Яблоки (после удаления гнезда) укладывают на противень , подливают небольшое количество воды и запекают в конвектомате ,затем их охлаждают и протирают

В полученное пюре добавляют сахар ,яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.

Подготовленный желатин ставят на водяной мармит ,помешивая ,дают ему полностью растворится и процеживают , затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают.

Инструкционно-технологическая карта. Наименование изделия: «Кисель Апельсиновый»

кисель – это старинное русское национальное блюдо.
Ассортимент киселей очень разнообразен. Их готовят из свежих плодов, ягод, ревня, кваса, молока , соков, экстратов , сухофруктов , варенья . джема, а также из готового концентрата киселя.

Наименование продукта	брутто(г)
Апельсин	373
Сахар	120
Вода	800
Крахмал картофельный	40.
Кислота лимонная	0,5
Выход	1000

Технология приготовления:

апельсины моют , очищают от кожицы , удаляют семена , протирают , отжимают сок.

Из цедры и оставшейся после отжатия мякоти плодов приготавливают отвар. В дальнейшем варят и отпускают так же, как кисель из плодов.

Инструкционно-технологическая карта. Наименование изделия: «Кисель Молочный густой»

кисель – это старинное русское национальное блюдо.
Ассортимент киселей очень разнообразен. Их готовят из свежих плодов, ягод, ревня, кваса, молока , соков, экстратов , сухофруктов , варенья . джема, а также из готового концентрата киселя.

Наименование продукта	брутто(г)
молоко	947
Сахар	80
крахмал кукурузный	75
ванилин	0,03
масса молока кипячёного	900
Выход	1000

Технология приготовления:

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведённый холодным молоком или водой крахмал и непрерывно помешивают, варят при слабом кипении в течении 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

Отпускают с сиропом, плодовым или ягодным натуральным либо повидлом , джемом, вареньем, или соусом плодово ягодным.